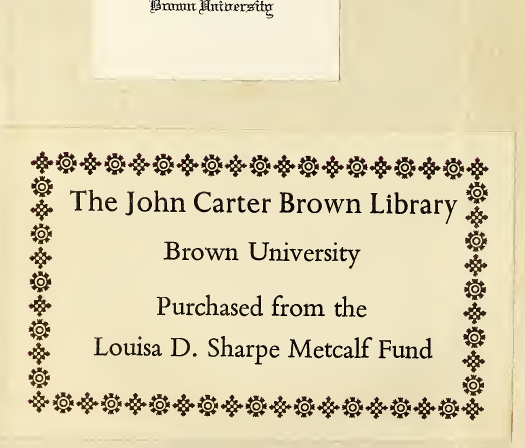
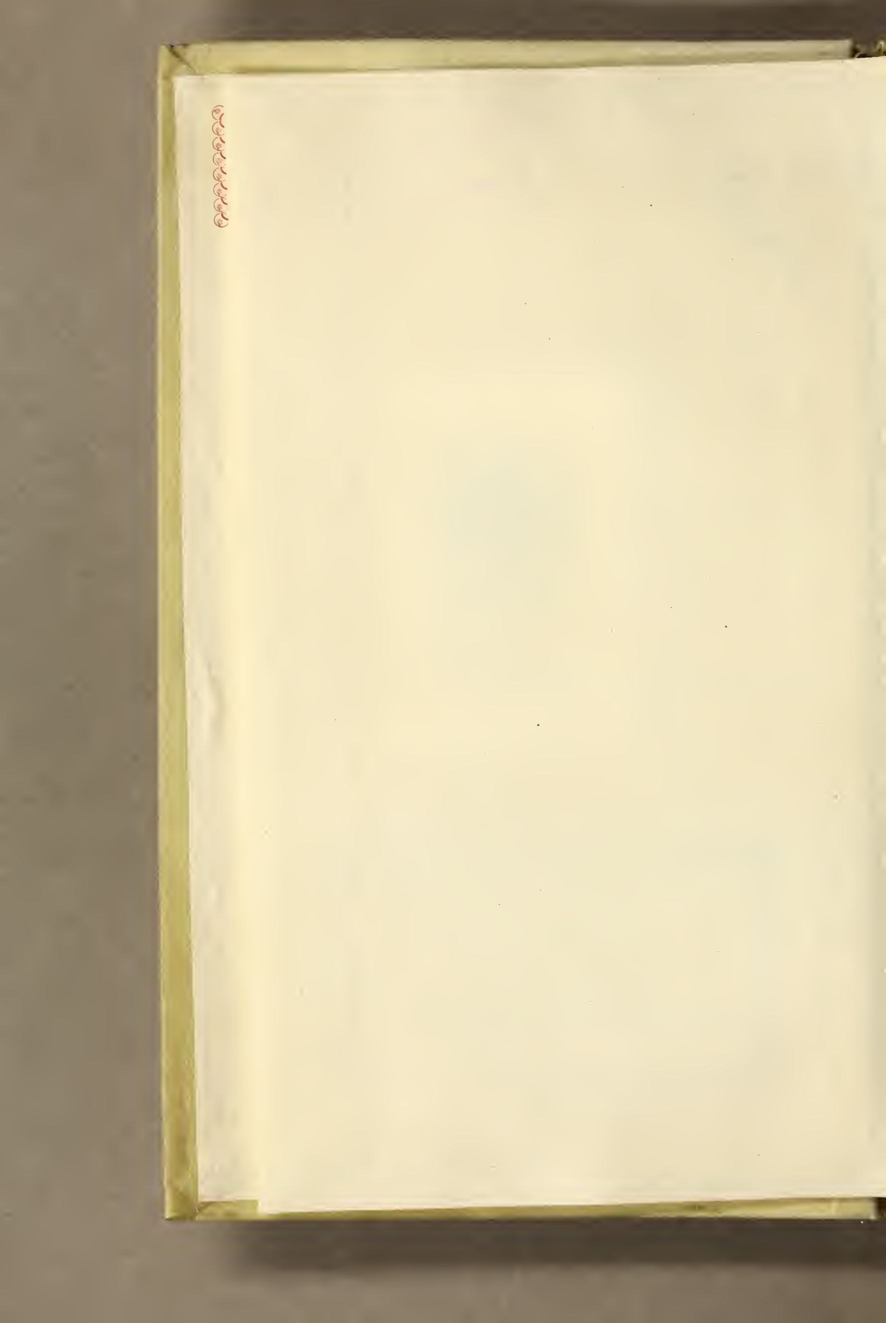



GAUDEO


The John Carter Brown Library
Brown University
Purchased from the
Louisa D. Sharpe Metcalf Fund



MANUEL

ALIMENTAIRE

DES PLANTES,

TANT indigênes qu'exotiques, qui peuvent ſervir de nourriture & de boiſſon aux différens Peuples de la terre;

CONTENANT *leurs noms triviaux & botaniques, ſuivant les Auteurs les plus célebres, l'utilité qu'on en peut tirer dans la vie animale, & les différentes manieres de les préparer pour la cuiſine, l'office, la diſtillation, &c.*

Par M. BUC'HOZ, Médecin du feu Roi de Pologne, &c.



A PARIS.

Chez J. P. COSTARD, Libraire, rue Saint-Jean-de-Beauvais.

M. DCC. LXXI.

Avec Approbation & Privilége du Roi.

APPROBATION.

J'AI lu par ordre de Monseigneur le Chancelier, un ouvrage intitulé : *Manuel Alimentaire des Plantes*, &c. par la collection d'un grand nombre de Plantes réunies dans cet ouvrage & qui peuvent entrer dans les alimens ; cet ouvrage ne peut qu'être utile dans bien des cas. Fait à Paris, ce 4 Mars 1771, GUETTARD.

PERMISSION.

LOUIS, PAR LA GRACE DE DIEU, ROI DE FRANCE ET DE NAVARE : A nos amés & féaux Conseillers, les Gens, tenant nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand-Conseil, Prévôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils & autres nos Justiciers qu'il appartiendra : SALUT, notre amé le S[r] BUC'HOZ, Docteur en Médecine, Nous a fait exposer qu'il désireroit faire imprimer & donner au public, un Ouvrage de sa composition intitulé : *Manuel Alimentaire & Usuel de toutes les Plantes, tant exotiques qu'indigênes, &c.* S'il Nous plaisoit lui accorder nos Lettres de Permission pour ce nécessaires. A CES CAUSES, voulant favorablement traiter l'Exposant, Nous lui avons permis & permettons par ces Présentes, de faire imprimer ledit Ouvrage autant de fois que bon lui semblera, de le vendre, faire vendre & débiter par tout notre Royaume, pendant le temps de trois années consécutives, à compter du jour de la date des Présentes. FAISONS défenses à tous Imprimeurs, Libraires & autres personnes de quelque qualité & condition qu'elles soient, d'en introduire d'impression étrangere dans aucun lieu de notre obéissance : A LA CHARGE que ces Présentes seront enregistrées tout au long sur le Registre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la date d'icelles ; que l'impression dudit Ouvrage sera faite dans notre Royaume & non ailleurs, en beau papier & beaux caracteres ; que l'Impétrant se conformera en tout aux Réglemens de la Librairie, & notamment à celui du dix Avril mil sept cent vingt-cinq, à peine de déchéance de la présente Permission ; qu'avant de l'exposer en vente, le Manuscrit qui aura servi de copie à l'impression dudit Ouvrage, sera remis dans le même état où l'Approbation y aura été

donnée, ès mains de notre très-cher & féal Chevalier Chancelier Garde des Sceaux de France, le sieur DE MAUPEOU ; qu'il en sera ensuite remis deux Exemplaires dans notre Bibliotheque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, & un dans celle dudit S[r] DE MAUPEOU, le tout à peine de nullité des Présentes ; DU CONTENU desquelles vous MANDONS & enjoignons de faire jouir ledit Exposant & ses ayans causes, pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. VOULONS qu'à la copie des Présentes, qui sera imprimée tout au long, au commencement ou à la fin dudit Ouvrage, foi soit ajoutée comme à l'original. COMMANDONS au premier notre Huissier & Sergent sur ce requis, de faire pour l'exécution d'icelles, tous actes requis & nécessaires, sans demander autre permission, & nonobstant clameur de haro, charte normande & lettres à ce contraires ; Car tel est notre plaisir. DONNÉ à Paris le vingt-huitieme jour du mois de Mars, l'an mil sept cent soixante onze, & de notre Régne le cinquante sixieme. PAR LE ROI EN SON CONSEIL.

LEBEGUE.

Registré sur le Registre XVIII, de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris, n°. 892, fol. 464, conformément au Réglement de 1723, qui fait défenses article 41, à toutes personnes de quelque qualité & condition qu'elles soient, autres que les Libraires & Imprimeurs, de vendre, débiter, faire afficher aucuns livres pour les vendre en leur nom, soit qu'ils s'en disent les Auteurs ou autrement, & à la charge de fournir à la susdite Chambre neuf Exemplaires prescrits par l'article 108 du même Réglement. A Paris ce 6 Avril 1771.

HERISSANT, *Syndic.*



MANUEL ALIMENTAIRE ET USUEL.

I.

ABRICOTIER.

Armeniaca fructu majore, Tourn.
Prunus armeniaca, Linn.

L'ABRICOT fait l'ornement des tables ; soit crud, soit confit au sucre ou préparé de quelqu'autre maniere, il est agréable au goût : il humecte & rafraîchit ; mais il contient un suc visqueux & épais, qui peut causer quelquefois dans les premieres voies des vents & des crudités ; aussi préfere-t-on pour cette raison les Abricots confits aux

cruds. Les plus savoureux sont ceux qui viennent en plein vent; ceux qui proviennent d'espalier sont plus gros, mais ils ont moins de goût. Les Abricots de haut vent sont faciles à connoître à leur peau, qui est comme rissolée du côté opposé au soleil. On fait en Auvergne, avec les Abricots, des pâtes & de la gelée, qui deviennent d'un rouge brun; mais qui conservent le goût du fruit comme si on le mangeoit naturel. L'Abricot que nous nommons *Abricot de Saint-Domingue*, est une espece totalement différente de l'espece ordinaire; ce fruit est très-sain & très-nourrissant: pour le manger, il faut le laisser tremper, lorsqu'il est coupé, dans du vin & du sucre. Les Espagnols font avec ce fruit une marmelade excellente, en y mêlant du gingembre, des épiceries & des odeurs, dont ils remplissent des oranges qu'ils font confire & sécher; ils regardent l'usage de ces oranges après le repas, comme propre à faciliter la digestion. Les Abricots qui viennent en France, sont de plusieurs especes; on nomme la premiere espece le *gros Abricot*: son fruit est assez bon, sa beauté & sa grosseur dépendent de la qualité de la terre & de l'exposition. La seconde espece est *l'Alberge*: on la cultive en Touraine; son goût est de beaucoup supérieur au gros Abricot. La troisieme espece est l'*Abricot Alexandrin*: elle est très-commune en Provence, où le fruit devient des plus exquis,

On donne à la quatrieme eſpece d'Abricot, le nom d'*Angoumois*, parce qu'on le cultive dans cette Province; il eſt petit, plus long que rond, bien coloré & fort exquis; ſa chair eſt d'un jaune foncé, vineuſe, fondante, parfumée; ſon amande eſt douce & ſe mange comme des avelines. La cinquieme eſpece d'Abricot eſt l'*Abricot natif muſqué*; ſon fruit n'eſt ni excellent ni chargé d'odeur; on ne l'eſtime qu'à cauſe de ſa primeur. La ſixieme eſpece eſt connue ſous le nom d'*Abricots blancs*; ſa chair eſt délicate & a le goût de pêche. Nous nommerons la ſeptieme eſpece, *Abricot de Bruxelles*; ſa chair eſt ferme & a beaucoup d'odeur, mais il eſt ſujet à ſe fendre avant ſa maturité: c'eſt l'eſpece la plus tardive.

Nous allons actuellement rapporter les différentes préparations qu'on fait avec l'Abricot; nous obſerverons ſeulement que ceux qui ſont confits ſont plus ſains que les cruds; le ſucre & la coction les rendent même becchiques & pectoraux.

Maniere de préparer & faire blanchir les Abricots verds.

1. Quand on veut confire les Abricots avec leur peau, il faut bien les nettoyer de la bourre ou duvet dont ils ſont chargés. On y parvient au moyen d'une leſſive dans laquelle on les fait blanchir; pour cet effet on met de l'eau dans une grande poële avec de

la cendre de bois neuf, qu'on place ſur le feu, on écume bien tous les chardons qui viennent au-deſſus de cette eau comme étant plus légers, & quand après pluſieurs bouillons cette eau devient douce & graſſe, on l'ôte de deſſus le feu & on la laiſſe repoſer pour n'en prendre que le clair. On remettra enſuite ſur le feu cette leſcive clarifiée, & quand elle commencera à bouillir, on y jettera trois ou quatre Abricots pour voir s'ils ſe nettoyent bien, & en ce cas on y mettra les autres, ayant ſur-tout attention qu'ils ne bouillent pas, ce à quoi on obviera en remuant toujours avec la queue de l'écumoire. On examine enſuite ſi la bourre s'enleve comme dans le premier eſſai ; pour lors on les tire de l'eau & on les met dans une autre eau un peu tiede ; après quoi on les nettoye de leur bourre. On les remet enſuite dans une poële d'eau ſur le feu & on les fait blanchir, & quand ils ſont bien blanchis, on les met ſur un petit feu pour reverdir pendant une heure, ayant ſoin de les couvrir avec un plat & une ſerviette par-deſſus, & on finit par les mettre au ſucre, ainſi qu'il ſera expliqué plus au long dans un des articles ſubſéquens. Pour connoître ſi les Abricots ſont ſuffiſamment blanchis, on les piquera avec une épingle : ſi l'épingle réſiſte, c'eſt une marque qu'ils ne le ſont pas aſſez ; mais ſi elle entre aiſément, on peut dire qu'ils le ſont ſuffiſamment.

Autre méthode pour blanchir les Abricots verds.

2. On prendra des Abricots verds avant que les noyaux ſoient durcis ; on aura en même-temps du ſel qui ne ſoit point trop gros, environ deux poignées plus ou moins ſuivant la quantité des Abricots ; on les mettra dans une ſerviette avec le ſel, & on les remuera bien d'un bout à l'autre, en les arroſant d'un peu de vinaigre. Quand on les aura ſuffiſammant remués, & que l'on s'appercevra que la bourre en ſera ôtée, on les maniera un peu dans les mains pour faire tomber le ſel; après quoi on les jettera dans de l'eau fraîche pour les laver, & on finira par les faire blanchir ; quand ils le ſeront ſuffiſamment, on les jettera dans de l'eau fraîche. On prendra enſuite du ſucre clarifié la quantité néceſſaire, & on le mettra ſur le feu; quand le ſucre commencera à bouillir, on les jettera dedans après les avoir égouttés de leur eau, & on les ménera à petit feu juſqu'à ce qu'ils commencent à verdir. Lorſque les Abricots auront bien pris le ſucre, on les mettra ſur un clayon pour les égoutter ; après quoi on les arrangera ſur des ardoiſes ou feuilles de fer blanc, & on mettra du ſucre en poudre dans une ſerviette pour les ſaupoudrer légerement, on les fera enſuite ſécher à l'étuve; quand ils ſeront ſecs, on les levera de deſſus les ardoiſes & on les

mettra ſur des tamis pour achever de ſécher. Après quoi on les range dans des boîtes bien ſéchement, pour s'en ſervir au beſoin : ils ſont fort beaux au candi.

Abricots verds au liquide.

3. Après avoir nettoyé, blanchi & reverdi les Abricots, on met du ſucre clarifié dans une poële la quantité proportionnée au fruit; on paſſe enſuite les Abricots deux fois à l'eau fraîche & on les égoutte ſur des tamis; on les coule enſuite dans le ſucre & on leur donne un petit bouillon; après quoi on les ôte du feu pour les écumer, & on les met dans une terrine: on doit avoir l'attention qu'ils nagent un peu dans le ſucre, en obſervant cependant que le premier ſucre ſoit léger en cuiſſon. Le lendemain on les met égoutter dans une paſſoire, on donne une douzaine de bouillons au ſucre & on le verſe ſur le fruit; on continuera cette opération pendant deux ou trois jours, & on augmentera le ſucre clarifié à meſure que le fruit ſe nourrira. Pour les finir, il faut les mettre égoutter & voir s'il y a aſſez de ſucre; s'il n'y en a pas aſſez, on y remettra du ſucre cuit au même degré que celui dont on les a retirés; on remettra le ſucre ſur le feu & on le fera cuire juſqu'à la groſſe perle; enſuite on coule le fruit dedans & on lui donne cinq ou ſix bouillons couverts, on les ôte de

dessus le feu, on les écume bien, & étant à demi-froids on les empote.

Abricots verds pelés.

4. Si on veut confire des Abricots verds pelés, il faut, après les avoir tournés proprement, les jetter dans de l'eau fraîche. On fait en même-temps bouillir de l'autre eau, dans laquelle on les jette, & quand ils seront montés au dessus, on les descendra & on les laissera refroidir dans leur eau; on les remettra sur le feu pour les faire amortir & blanchir, jusqu'à ce qu'ils quittent l'épingle, après quoi on les mettra au sucre de la même maniere que nous l'avons indiqué dans les articles précédens, tant pour le sec que pour le liquide.

Abricots mûrs pelés.

5. On prendra des Abricots qui ne soient ni trop mûrs ni trop verds; si on veut les avoir entiers, il faut simplement faire avec un petit couteau une petite taillade à la pointe de l'Abricot, & pousser le noyau par la queue. Quand on en aura préparé environ quatre livres, on les jettera dans de l'eau bouillante qu'on aura eu la précaution de mettre auparavant sur le feu, cela s'appelle les faire blanchir; il faut avoir sur-tout attention qu'ils ne se lâchent pas dans l'eau. Quand ils sont blanchis comme il faut, on les ôte bien proprement avec une écumoire,

& on les met dans de l'eau fraîche ; enſuite on les met égoutter ſur un tamis & on clarifie quatre livres de ſucre que l'on fait cuire à la plume. On y met les Abricots dedans tout doucement l'un après l'autre ; après quoi on les paſſe ſur le feu & on les laiſſe refroidir ; ils jettent par-là leur humidité & leur eau, & prennent ſucre. On égoutte le ſucre & on le fait rebouillir. Quand il aura bouilli ſept ou huit bouillons, on remet les Abricots dedans & on donne encore cinq ou ſix bouillons ; on les laiſſe repoſer deux ou trois heures, ou ſi l'on veut, juſqu'au lendemain. On les acheve pour lors & on les garde liquides avec leur ſyrop dans des pots, & ſi on veut les faire ſecs, qui eſt ce qu'on appelle à mi-ſucre, on les dreſſe ſur des ardoiſes ou feuilles de fer blanc, après quoi on les fait égoutter ; quand ils ſont dreſſés, on ſecoue du ſucre en poudre au travers d'une toile de ſoie pardeſſus, & on les met à l'étuve. Lorſqu'ils ſont ſecs d'un côté, on les retourne de l'autre, on les arrange ſur un tamis ou clayon, & on y ſecoue encore du ſucre en poudre au travers de la toile de ſoie ou d'étamine ; quand ils ſeront ſecs & froids, on pourra les mettre dans des boîtes avec du papier blanc : ſi au bout de quelque temps ils deviennent humides, il ne faut que changer le papier.

On n'oubliera pas, en pelant ou tour-

nant les Abricots, de les jetter à mesure dans de l'eau fraîche.

Abricots à mi-sucre.

6. On prend quatre livres de sucre qu'on fait cuire à la plume; on a ensuite quatre livres d'Abricots mûrs que l'on pele : on les met dans le sucre & on leur fait prendre un petit bouillon pour leur faire jetter leur eau. On les laisse refroidir, & étant refroidis, on les remet sur le feu & on les fait bouillir jusqu'à ce qu'ils n'écument plus. On les ôte ensuite de dessus le feu & on les laisse dans leur sucre jusqu'au lendemain qu'on les égoutte sur une passoire, & on fait cuire le syrop à perlé ; quand il est ainsi cuit, on le met dans une terrine & on glisse les Abricots dedans, on les écume & on les met à l'étuve pour les achever. Le lendemain on les égoutte & on les dresse sur des ardoises ou feuilles de fer blanc, pour les mettre sécher à l'étuve poudrés de sucre ; sinon on les conserve liquides jusqu'à une autre fois, & on les tire ensuite au sec comme les précédens.

Abricots à oreilles.

7. Pour faire des Abricots à oreilles, il s'agit uniquement de contourner une des moitiés, lorsqu'on les confit, sans la détacher tout à fait d'avec l'autre ou d'en joindre deux moitiés ensemble, ensorte qu'elles

ſe débordent mutuellement par les deux bouts, l'une d'un côté, l'autre de l'autre.

Les Abricots mûrs, de même que les verds, ſont ſujets à s'engraiſſer; on ne peut pas en conſéquence les garder long-temps, ſur-tout lorſqu'ils ſont confits au liquide, car ils ſe conſervent mieux au ſec.

Abricots verds à l'eau-de-vie.

8. Il faut avoir des Abricots verds préparés pour le liquide; on les paſſe à l'eau bouillante pour les faire blanchir & reverdir; enſuite on les met au ſucre clarifié, on leur donne ſept ou huit bouillons couverts, on les écume & on les met dans une terrine juſqu'au lendemain. Après avoir donné ſept ou huit bouillons au ſucre, on le jette ſur le fruit; le troiſieme jour on égoutte le ſyrop du fruit, & on lui fait prendre cinq ou ſix bouillons. On coule en même-temps le fruit dans le ſucre, & on lui donne encore ſept ou huit bouillons couverts; on les ôte de deſſus le feu, on les écume, on les laiſſe refroidir & on les met dans des bouteilles, moitié ſyrop, moitié eau-de-vie par deſſus, & on les bouche bien. Ce fruit peut ſervir en compote, au caramel, & on en peut tirer au ſec.

Abricots mûrs à l'Eau-de-vie.

9. Ayez des Abricots preſque mûrs, paſſez-les à l'eau bouillante pour les blanchir;

quand ils feront montés fur l'eau, vous ôterez la poële de deffus le feu, vous tirerez les plus mollets pour les mettre à l'eau fraîche, & vous remettrez les autres fur le feu pour les achever de blanchir. Quand ils font montés de même & qu'ils font mollets, tirez la poële de deffus le feu & les mettez dans de l'eau fraîche comme les autres; enfuite mettez-les égoutter fur des tamis & les mettez au fucre clarifié, donnez leur cinq ou fix bouillons couverts.

Crême d'Abricots.

10. Après avoir fait cuire les Abricots dans le fucre, on les paffe au tamis, & on y ajoute du vin du Rhin ou de celui de champagne; & lorfque le tout eft d'un bon goût, on le laiffe réfroidir, puis on y met des jaunes d'œufs une demi-douzaine pour un petit plat. Quand on a paffé ce mêlange à l'étamine, on le fait cuire au bain marie dans le plat où on le fervira. Cette crême fe fert pour entremets, froide ou chaude.

Compote d'Abricots verds.

11. Pelez vos Abricots, ou mettez-les à la leffive, ou bien paffez-les au fel. Après les avoir bien lavés & nettoyés de leur bourre, percez-les par le milieu & jettez-les dans de l'eau fraîche; enfuite mettez bouillir de l'eau fur le feu & jettez-les dedans pour les faire blanchir. Quand ils feront blanchis, ce

qui ſe connoit en les piquant avec une épingle, lorſqu'ils ne ſont aucune réſiſtance ou qu'ils s'écraſent aiſément ſous les doigts ; alors vous les tirez du feu & les couvrez d'un plat & d'une ſerviette pardeſſus, pour les faire reverdir. Enſuite vous les faites égoutter ſur un tamis & vous les mettez au petit ſucre, vous leur faites prendre trois ou quatre bouillons, en les laiſſant prendre ſucre pendant une heure ou deux ; vous les remettrez enſuite ſur le feu, & vous leur donnerez cinq ou ſix bouillons. Vous les tirerez dans une terrine, & étant froids, vous les ſervirez en compote ; ſi vous en faites pour pluſieurs jours, il faut le lendemain donner cinq ou ſix bouillons à votre ſyrop.

Autre compote d'Abricots verds.

12. Si hors de la ſaiſon vous voulez faire une compote d'Abricots verds, il vous ſera très-facile, il vous ſuffira d'avoir des Abricots au liquide ; vous en prendrez la quantité que vous en aurez beſoin & une partie du ſyrop que vous remettrez dans une poële avec un peu d'eau pour le décuire, & après lui avoir donné quelques bouillons, vous le verſerez ſur vos Abricots pour les ſervir chauds ou froids, ſuivant que vous le jugerez à propos. Si vous n'avez que des Abricots ſecs, vous ne laiſſerez pas que de faire une fort bonne compote en les mettant dans une poële avec du ſyrop d'autres Abri-

cots verds ou ſemblable, en le décuiſant cependant; & après quelques bouillons, vous n'aurez qu'à dreſſer votre compoté & la ſervir.

Compote d'Abricots jaunes.

13. Dans leur premiere nouveauté on les laiſſe ſans les peler ; mais dans la ſuite vous les tournez & ôtez le noyau, vous les paſſez à l'eau ſur le feu comme ceux qu'on veut confire. Quand ils montent au-deſſus & qu'ils ſont mollets, vous les tirez & les faites rafraîchir; il faut enſuite les mettre égoutter, puis au petit ſucre clarifié; après quoi leur faire prendre trois ou quatre bouillons & les bien écumer. Si le ſyrop n'eſt point aſſez cuit, vous lui donnerez à part encore quatre ou cinq bouillons, & le verſerez ſur le fruit; quand ils ſeront froids, vous les verſerez dans un compotier pour les ſervir. S'ils n'avoient pas pris aſſez de ſucre, vous pourrez leur donner encore quelques bouillons & de même au ſyrop, ſuppoſé qu'il y en eût trop, & vous les verſerez enſuite ſur votre fruit.

Autre compote.

14. On fait auſſi des compotes d'Abricots ſans les paſſer à l'eau; ils en ſont plus ſavoureux & ont plus de goût de fruit. On ne fait que les tourner ; on en ôte le noyau, & on les met tout de ſuite dans du ſucre cla-

rifié, ou ſi on n'en a point, on fait fondre du ſucre avec de l'eau, environ un quarteron, ou un peu plus pour une compote. On les fait bouillir juſqu'à ce qu'ils ſoient bien mollets, il faut pour cela de l'eau en ſuffiſante quantité, quoique cependant les Abricots en jettent aſſez. Quand ils n'écumeront plus, ou qu'ils auront pris ſucre, vous les pouvez tirer & examiner en même-temps ſi le ſyrop a beſoin de cuire un peu plus pour le réduire; car il ſuffit qu'il y en ait ſeulement pour baigner le fruit.

Compote d'Abricots à la Portugaiſe.

15. Prenez une douzaine d'Abricots jaunes; fendez-les en deux & en ôtez le noyau; rangez-les ſur une aſſiette d'argent, & y mettez du ſyrop ou du ſucre avec de l'eau. On les met enſuite ſur un fourneau & on ne les couvre point. Quand ils ſont cuits, on ôte le feu de deſſous, on les poudre de ſucre & on met deſſus le couvercle d'une tourtiere ou plat d'argent, avec un bon feu deſſus pour leur donner une belle couleur.

Conſerve d'Abricots.

16. Vous prendrez des Abricots blancs à demi-mûrs, vous les pélerez & les couperez par petites tranches; vous les ferez deſſécher ſur un petit feu. Vous en péſerez quatre onces & vous ferez cuire une livre de ſucre à la plume un peu forte; vous le laiſ-

ſerez un peu refroidir & vous mettrez le fruit dedans, que vous remuerez avec une cuiller, vous le délayerez bien & le dreſſerez en petites pâtes.

Marmelade d'Abricots verds.

17. Prenez des Abricots verds, avant que le noyau ſoit formé; mettez-les dans une ſerviette avec du ſel & les ſaſſez juſqu'à ce que le duvet en ſoit ôté; enſuite mettez-les dans de l'eau fraîche. Il faut enſuite les faire bouillir à gros bouillons, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien mollets; faites-les égoutter & les paſſez à travers un tamis, recevant ce qui paſſera dans une poële. Vous le ferez enſuite deſſécher ſur le feu, ayant ſoin de remuer & de retourner cette pâte de tout côté avec la ſpatule, enſorte qu'il n'y reſte point d'humidité & qu'elle commence à s'attacher à la poële; puis vous ferez cuire le ſucre à caſſé, vous le délaierez avec votre marmelade après en avoir peſé ce qu'il en faut, c'eſt-à-dire, livre pour livre; on la fait enſuite frémir & on l'empote, ou bien on la tire au ſec.

Marmelade d'Abricots jaunes.

18. Vous prendrez des Abricots bien mûrs, vous les pélerez & ôterez les noyaux, vous les deſſécherez ſur le feu & en péſerez quatre livres; enſuite vous ferez cuire quatre livres de ſucre à la poële, & vous mettrez

votre fruit dedans. Remuez-le bien avec une ſpatule, & faites-le cuire à grand feu quatorze ou quinze bouillons; deſcendez-les enſuite de deſſus le feu, laiſſez-les repoſer un quart d'heure, puis mettez la marmelade dans des pots.

Pâtes d'Abricots.

19. Prenez ſix Abricots bien mûrs, pelez-les & les mettez dans une poële bien propre, deſſechez-les à petit feu; quand ils ſeront à moitié deſſéchés, vous ferez cuire trois livres de ſucre à la forte plume, les verſerez ſur les Abricots & remettrez votre poële ſur le feu : vous remuerez bien avec une ſpatule juſqu'à ce que vous voyiez qu'ils ſoient à leur parfaite cuiſſon, enſuite dreſſez-les.

Autre maniere de la faire.

20. Vous prendrez quatre livres d'Abricots blancs qui ſoient à demi-mûrs; vous les pélerez & les paſſerez à l'eau quatre ou cinq bouillons; après quoi vous les paſſez au tamis, vous les deſſechez & les repaſſez encore une fois. Sur trois livres de pâte vous y ajoutez trois livres de ſucre cuit à la forte plume, & vous y mettez la pâte dedans, que vous remuez bien avec une ſpatule; enſuite vous les remettez deſſus le feu recuire cinq ou ſix bouillons, enfin vous dreſſez de nouveau la pâte & vous la mettez à l'étuve.

Autre.

Autre.

21. Prenez ſix livres d'Abricots bien mûrs, pelez-les & les deſſéchez ; après quoi vous les repoſez. Sur quatre livres de pâte vous y mettez quatre livres de ſucre en poudre ; vous remuez bien la pâte & vous la mettez ſur le feu cuire quatorze ou quinze bouillons, enſuite vous la dreſſez toute chaude & la mettez à l'étuve ; que le feu n'y manque ni jour ni nuit modérément.

Syrop d'Abricots.

22. Mettez quatre livres d'Abricots bien mûrs dans deux pintes d'eau, faites-les bouillir à grand feu juſqu'à ce qu'ils ſoient en marmelade ; enſuite jettez-les dans un tamis deſſus une terrine, puis paſſez-les à la chauſſe juſqu'à ce qu'ils ſoient bien clairs. Peſez-en quatre livres, mettez-y deux livres de ſucre clarifié, faites cuire le tout à grand feu juſqu'à ce qu'il ſoit en ſyrop ; & mettez-le dans des bouteilles.

Autre ſyrop d'Abricots.

23. Prenez des Abricots bien mûrs, pelez-les & les coupez par morceaux ; faites enſuite cuire du ſucre à ſoufflé, où vous jettez votre fruit avec les amandes écraſées. Après que le tout a pris huit ou dix bouillons, pourvû que ce ſoit entre liſſé & perlé, vous le verſez ſur un tamis & vous

en prenez le ſyrop qui paſſera, pour vous en ſervir au beſoin; il faut cinq quarterons de ſucre ſur une livre de fruit: ou bien prenez des Abricots que vous pélerez & fenderez par la moitié, vous les rangerez ſur des petites buchettes miſes en travers ſur une terrine, & à chaque couche ou rangée, vous mettrez du ſucre en poudre, en y employant pareille quantité que ci-deſſus. Vous laiſſerez cela de la ſorte juſqu'au lendemain en lieu frais; enſuite vous ferez chauffer un peu d'eau, & y ayant mis vos Abricots, vous verſerez le tout ſur un linge pour couler cette eau ſans preſſer le fruit, laquelle eau vous ſervira avec celle qu'auront rendue les Abricots dans la terrine pour en faire le ſyrop, ayant ſoin d'employer toutes les attentions ordinaires, juſqu'à ce qu'il ſoit cuit à perlé.

Glace d'Abricots.

Prenez une douzaine d'Abricots bien mûrs que vous écraſez avec la main; ajoutez-y une chopine d'eau; il faut les laiſſer infuſer pendant une heure ou deux, on les paſſe au travers d'un tamis en les preſſant ſans remuer pour en exprimer tout le jus. On y met enſuite une demi-livre de ſucre; lorſqu'il ſera fondu, on mettra l'eau dans une ſablonniere pour faire prendre la glace.

Ratafia d'Abricots.

25. Il se fait de deux façons, ou en faisant infuser des Abricots coupés par morceaux dans de l'eau-de-vie pendant deux jours, en les passant à la chausse & y mettant les ingrédiens ordinaires, ou bien l'on fait bouillir les Abricots avec du vin blanc & on les laisse refroidir; ensuite on tire la liqueur au clair & on y met de l'eau-de-vie pinte pour pinte, & par pinte un quarteron de sucre, de la canelle, du clou, du macis & les amandes des Abricots concassés; puis on laisse infuser le tout pendant huit ou dix jours; on le passe à la chausse & on le met dans des bouteilles pour s'en servir au besoin.

Tourte d'Abricots.

26. Prenez une tourtiere d'une abaisse de feuilletages bien mince, épluchez vos Abricots, c'est-à-dire, coupez-les en deux & ôtez la peau, faites-les cuire à moitié dans un peu d'eau & de sucre, garnissez le fond de sucre en poudre & de morceaux d'écorce de citron confit, arrangez vos Abricots dessus avec leurs amandes que vous aurez blanchies & épluchées; remuez encore du sucre en poudre, abaissez un morceau de feuilletage bien mince, farinez les & les pliez en quatre. Coupez-en de petits filets gros comme une lardoire, pour bander

votre tourte. Formez tel deſſein que vous jugerez à propos, ſur-tout que cela ne ſoit point confus. Coupez de votre feuilletage deux ou trois bandes de la largeur du pouce & épaiſſe de quatre écus, poſez-là autour de votre tourtiere en humectant l'abaiſſe avec un peu d'eau, bordez là comme il faut, appuyez le pouce également par tout pour la ſonder, coupez l'excédent & façonnez-le d'abord avec le dos du couteau; faites cuire juſqu'au temps que le feuilletage aura fait ſon effet & aura belle couleur, & que la tourte ſera reſſuyée, rapez du ſucre deſſus & la glacez avec un brin de fagot du côté du fond ou avec la pelle rouge.

Abricots verds au caramel.

27. Prenez des Abricots vèrds confits à l'eau-de vie, faites-les égoutter & ſécher à l'étuve; vous leur mettrez à chacun un petit bâton pour pouvoir les tremper dans un ſucre cuit au caramel. A meſure que vous les trempez, vous les dreſſez ſur un clayon, c'eſt-à dire, vous mettez les petits bâtons dans la maille du clayon, afin que le caramel puiſſe ſécher en l'air; après quoi vous les dreſſez ſur une aſſiette de Porcelaine garnie d'un rond de papier découpé.

Abricots verds au candi.

28. Prenez des Abricots verds confits & bien ſéchés à l'étuve, mettez-les ſur les

grilles qui ſe mettent dans les moules à candi; vous prenez du ſucre ſuivant la quantité que vous avez d'Abricots, faite-le cuire au ſoufflé & le verſez ſur les Abricots, vous les mettrez à l'étuve juſqu'à ce qu'ils ſoient candi.

Abricots au ſurtout.

29. Il faut prendre des Abricots confits au liquide de ceux qui ſont entiers, que vous mettez égoutter de leur ſyrop, vous prenez un Abricot entier que vous fendez par le côté, pour qu'il s'ouvre par la moitié ſans ſe détacher tout à fait, & l'appliquez ſur un autre entier, de façon qu'il l'entoure tout à fait & que les deux ne paroiſſent en faire qu'un; enſuite vous les retrempez légerement dans le ſyrop & les mettez égoutter ſur des feuilles de fer. Poudrez-les partout avec du ſucre fin, que vous faites tomber avec le tamis, & les mettez à l'étuve pour les faire ſécher; lorſqu'ils ſeront ſecs d'un côté, il faut les mettre ſur un tamis du côté ſec & les ſaupoudrer de l'autre. Remettez à l'étuve pour rachever de les faire ſécher, vous les conſerverez dans une boîte garnie de papier blanc dans un endroit ſec.

Dragées d'Abricots.

30. Faites tremper avec de l'eau un peu de gomme adraganthe pendant vingt-quatre heures; quand elle ſera fondue, vous en

prendrez le plus épais, que vous mettrez dans un mortier avec de la marmelade d'Abricots & du ſucre en poudre. Broyez-les enſemble juſqu'à ce que vous en puiſſiez former une pâte maniable, enſuite vous la mettrez ſur une feuille de papier poſée ſur une table avec du ſucre fin deſſus & deſſous; abattez cette pâte en douceur avec le roulleau : quand elle ſera abattue de l'épaiſſeur d'un écu, vous en coupperez pour en former des ronds de la groſſeur d'un pois, ou ſi vous avez des fers à découper, vous en découperez les cœurs & autres façons, & les mettrez à l'étuve pour les faire ſécher ; enſuite vous les finirez de la façon ordinaire.

Abricots tappés.

31. Ayez un cent de beaux Abricots preſque mûrs, faites-leur une inciſion du côté de la queue, faites ſortir le noyau en le pouſſant avec la pointe d'un couteau par le côté de la tête. Il faut caſſer les noyaux pour en tirer l'amande entiére, que vous pelez proprement & mettez à part; mettez vos Abricots dans une eau bouillante pour les faire blanchir, juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent ſous les doigts, vous les retirez pour lors à l'eau fraîche. Sur une livre d'Abricots vous ferez cuire une demi-livre de ſucre au petit liſſé ; mettez-y les Abricots pour leur faire prendre deux bouillons couverts, après les avoir

écumés vous les mettrez dans une terrine jusqu'au lendemain que vous remettrez le sucre dans une poële pour le faire cuire à la grande plume. Mettez y les Abricots avec leurs amandes que vous avez mises à part, faites leur faire bouillon dans le sucre, & les ôtez du feu pour les remettre dans la terrine jusqu'au lendemain que vous les retirez de leur syrop avec les amandes pour les mettre égoutter; remettez une amande dans chaque Abricot, & les posez à mesure sur le côté dessus des grilles pour les faire sécher à l'étuve. Quand ils seront secs d'un côté, vous les retournerez de l'autre, ils s'applatiront d'eux-mêmes sans les tapper; après qu'ils seront également secs, vous les conserverez dans des boîtes garnies de papier blanc dans un endroit sec.

Abricots glacés en fruits.

32. Prenez la quantité d'Abricots que vous jugerez à propos, suivant ce que vous en voulez faire; qu'ils ne soient pas trop mûrs; ôtez-en la peau & les noyaux, coupez-les par morceaux pour les mettre dans une poële avec une livre de sucre fin pour une livre de fruit, faites-les cuire à grand feu en les remuant toujours avec l'espatule jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade. Lorsque votre marmelade commence à se lier, vous l'ôtez du feu pour écraser ceux qui ne sont pas fondus; remettez-la ensuite sur le

ſeu pour lui donner quelques bouillons ; elle ſera faite quand vous aurez trempé un doigt dedans & qu'appuyant le pouce contre, ils ſe collent enſemble. Lorſque votre marmelade ſera froide, vous la mettrez dans une ſabloniere pour la faire prendre à la glace ; quand elle ſera priſe vous la travaillerez bien & la mettrez dans des moules pour lui faire prendre la figure des fruits naturels ; enveloppez tous les moules avec du papier, & les mettez à la glace avec de la glace pilée en neige, mêlée avec du ſel ou du ſalpêtre : vous aurez ſoin que le vaiſſeau où vous les mettrez ſoit percé & qu'il ne retienne pas l'eau. Avant de les ſervir vous leur donnerez la couleur d'Abricots que vous mettrez deſſus avec un petit pinceau, un peu de gomme gutte où vous ajouterez un peu de cochenille & du carmin, comme pour faire une couleur d'Abricots en plein vent.

Cannelons d'Abricots.

33. Ayez un quarteron d'Abricots bien mûrs que vous écraſez avec la main, & les délayez avec une pinte d'eau : vous les laiſſerez infuſer enſemble pendant deux heures; enſuite vous les paſſerez dans un tamis en les preſſant fort pour en exprimer tout le jus ; mettez fondre dans ce jus une livre de ſucre, mêlez bien enſemble pour les faire prendre à la glace dans une ſablotiere. Lorſque votre glace ſera priſe, vous la travaille-

rez bien & la mettrez dans des moules à cannelons, que vous remettrez à la glace après avoir enveloppé les moules avec du papier; quand vous voudrez les servir, vous avez de l'eau chaude dans un chaudron; trempez-y les moules seulement pour les faire quitter, & vous les aiderez à sortir en donnant un coup par le bout avec le plat de la main en les présentant sur une assiette.

Eau d'Abricots.

34. Prenez une livre de syrop d'Abricot confit, une pinte d'eau & une pinte d'eau-de-vie, mêlez bien le tout ensemble avec huit amandes d'Abricots ou noyaux pilés; le mêlange étant bien fait, colorez-le, ou bien attendez que vous l'ayiez soutiré. Après qu'elle aura déposé suffisamment, colorez-la pour lors & passez-la à la chausse, si elle n'est pas assez claire.

Beignets d'Abricots.

35. Ayez des Abricots qui ne soient pas trop mûrs, ouvrez-les en deux & les mettez dans une casserole avec un peu de sucre & un verre d'eau-de-vie; laissez-les mariner une couple d'heure, en les retournant de temps en temps. Prenez ensuite une bonne poignée de farine que vous détremperez dans une casserole ou autre vaisseau avec du vin blanc ou de la bierre, (le vin blanc est toujours préférable) ayez de la friture toute

prête ſur le feu, mettez vos Abricots dans la pâte & les faites frire ſur le champ ; il faut que la friture ſoit bien chaude. Obſervez de laiſſer vos beignets prendre une belle couleur, tirez-les, poudrez-les de ſucre, glacez-les avec la pelle rouge & ſervez chaudement pour entremets. Lorſque les Abricots ſont d'une bonne qualité & que leur chair eſt ferme, il n'eſt pas beſoin de faire une pâte, il ſuffit de les poudrer de farine.

I I.

ABSYNTHE.

Abſynthium ponticum ſeu romanum ;
Officinarum ſive dioſcoridis, Pin.
Artemiſia Abſynthium, Linn.

Dans quelque pays on mêle l'Abſynthe dans la Bierre en place de Houblon. Le vin d'Abſynthe ſe fait en laiſſant fermenter les feuilles & les ſommités ſeches de cette plante dans du vin ſortant de la cuve, qu'on garde enſuite pour le beſoin, ou bien on en met une poignée dans une chopine de vin blanc, on la laiſſe infuſer pendant vingt-quatre heures ; ce vin pris à jeun eſt excellent pour donner de l'appetit.

Abſynthe, liqueur.

1°. Vous prendrez dix-huit poignées

d'Abſynthe, verte ou ſeche, n'importe, deux onces de Canelle, un demi-litron de Genievre, une demi-once de racine d'Angélique; mettez ces aromates en infuſion dans neuf pintes d'eau-de-vie pendant quinze jours, remuez la cruche de temps à autre; après quoi vous diſtillerez au bain marie, au fort filet. D'abord votre eſprit ſortira blanc, clair, limpide, il pourra ſe faire qu'inſenſiblement vous le verrez changer & tomber dans le récipient d'une couleur ambrée; cela ne doit pas vous inquiéter. Quand vous aurez recueilli la valeur de ſix pintes d'eſprit, verſez le tout dans la cucurbite & cohobez; diminuez pour lors le feu d'un degré, c'eſt-à-dire, qu'il ne faudra plus diſtiller qu'au filet médiocre, & enfin au petit filet. Ayant extrait cinq pintes d'eſprit, bien chargé d'odeur, vous diſcontinuerez cette premiere opération & vous procéderez à la compoſition. Prenez cinq livres de ſucre que vous ferez fondre dans quatre pintes d'eau de fontaine ou de riviere, vous ajouterez à cette quantité une pinte de bonne eau de fleurs d'orange double; votre ſyrop étant fait, vous le mêlerez avec vos cinq pintes d'eſprit, vous colorerez le mêlange en rouge avec la cochenille & l'alun, obſervant toujours qu'il faut diminuer la meſure d'eau de fontaine, à proportion de celle que vous emploierez pour votre tein-

ture; vous finirez par la filtration qui ne vous donnera pas grande peine.

De toutes les liqueurs celle-ci eſt la plus médicale & la mieu faiſante; elle eſt ſouveraine dans les maladies hyſtériques, elle emporte les obſtructions des viſceres, elle excite l'appetit & provoqne les urines.

III.

ACAJA.

Prunus Americana, Mer. Suv.
Spondias foliolis nitidis, Linn.
Spondias Lutea.

Cette arbre croît dans l'Iſle de Ceylan; on y fait uſage du jus de ſon fruit pour arroſer le rôti; ce même fruit qu'on nomme *Prune de Monbain*, fournit une liqueur vineuſe, ces prunes ſont de la groſſeur de nos prunes impériales & ſont auſſi ſaines que nos ceriſes; on confit les fleurs lorſqu'elles ne ſont encore qu'en boutons.

IV.

ACAJOU, CAJOU.

ANACARDE ANTARCTIQUE.

Anacardii alia ſpecies, Pin.
Anacardium occidentale, Linn.

Les Indiens font uſage du fruit d'Acajou

en guiſe d'alimens. La noix de ce fruit contient une amande blanche, qui eſt fort bonne à manger en guiſe de cerneau ou grillée: elle a un goût d'Aveline; on exprime des fruits d'Acajou un ſuc qui étant bien fermenté devient vineux, & dont on retire par la diſtillation un eſprit ardent fort vif. Ces fruits qui ſont des eſpeces des pommes, lorſqu'elles ſont bien mûres ſont excellentes, ceux qui veullent tempérer leur goût aigrelet, y mettent du ſucre; ils ſont doués d'une vertu rafraîchiſſante & pectorale. On met ces fruits en compote en les coupant par la moitié, & joignant au ſucre un peu de canelle; cette compote eſt très-ſaine & très-agréable.

V.

ACHE.

Apium paluſtre.
Apium officinarum.

L'Ache de marais eſt le Céleri ſauvage: pluſieurs perſonnes en mangent en alimens; on en fait auſſi une conſerve; on a obſervé que cette plante étoit très-nuiſible aux perſonnes délicates. Il y a encore une autre eſpece d'Ache qui ſe nomme Ache de montagnes: cette eſpece eſt commune dans les Alpes; elle eſt bonne à manger au printemps lorſqu'on n'a plus de Célery. Ses

jeunes tiges ſont tendres & de bon goût, elles ſe mangent en ſalade.

Conſerve d'Ache.

1. Prenez les feuilles les plus vertes d'Ache, paſſez-les ſur le feu & leur faites prendre trois ou quatre bouillons, enſuite vous les égouttez bien & les pilez dans un mortier ; étant bien pilées vous les paſſez à travers le tamis. Vous faites cuire du ſucre à la petite plume, & le bouillon étant abaiſſé, vous y jettez ce qui a paſſé par le tamis, & vous le délayez bien dans votre ſucre; vous travaillez enſuite ce mélange comme on fait pour les conſerves, & quand il faut une glace par deſſus, vous le vuidez dans les moules.

V I.

ADRACHNÉ, *Tour.*

C'eſt un ſous-arbriſſeau qui croît dans l'Iſle de Candie, ſon fruit eſt bon à manger. M. de Tournefort prétend qu'il eſt un peu aigrelet, il vient en grappes & eſt de la couleur & de la groſſeur de la framboiſe.



VII.

AGATY.

Turia, Rumph.
Æſchynomene grandi flora, Linn.

Cet arbre croît dans les Indes occidentales, on cuit ſes fibres & ſes feuilles tendres en guiſe de potage, avec du ſucre de Coco; mais quoique ce mets ſoit d'une ſaveur aſſez douce, ſon odeur eſt cependant déſagréable.

VIII.

AGUTIGUEPA.

La racine de cette plante qui croît au Breſil eſt bonne à manger: auſſi dans les temps de diſette, la fait-on bouillir ou griller pour s'en nourrir.

IX.

AIL.

Allium ſativum, Bauh. Pin. & Linn.

L'ail eſt de fort peu d'uſage à Paris pour la cuiſine, l'on craint en général ſon goût, & on n'oſe preſque pas ſe préſenter nulle part quand on a mangé quelque choſe qui

a eu le moindre ſoupçon d'Ail; mais Paris ne fait pas une regle pour tous les autres pays: autant ſon goût y eſt redouté, autant il plaît dans la plûpart des Provinces & dans une grande partie de l'Europe; dans les pays chauds, l'Italie, l'Eſpagne, l'Afrique & les lieux circonvoiſins, l'Allemagne même ne trouvant rien de bon, ſi l'ail n'y entre pour quelque choſe; on en frotte ſon pain à défaut d'autres ragoûts, c'eſt le goût décidé de toutes les Nations.

Cette plante a beaucoup de vertus, elle anime la circulation, augmente la tranſpiration, donne de l'appétit, rend la digeſtion plus prompte; elle préſerve des maladies vermineuſes, putrides, ſcorbutiques, & elle en diſſipe même les légers commencemens, elle eſt en outre apéritive, ſtomachique & cordiale. C'eſt par toutes ces vertus que l'Ail pris en petite quantité & comme aſſaiſonnement, eſt ſalutaire à la plûpart des tempéramens.

X.

AIRELLE, MYRTILLE, RAISIN DES BOIS.

Vitis idæa foliis oblongis, crenatis; fructu nigricante, Pin.
Vaccinium myrtillus, Linn.

Les fruits de ce ſous-arbriſſeau ſont agréables

agréables cruds. Les Suédois les font entrer dans leurs assaisonnemens. Les Cabaretiers s'en servent pour rougir leurs vins blancs; cette falsification, quoique mauvaise, est moins dangereuse que d'autres qui se pratiquent communément à Paris. Les Bergers & les Montagnards en mangent avec plaisir; on dit que les fruits d'Airelle de la grande espece enyvrent. Il y a des pays où on les fait sécher pour les garder en hiver, & ensuite pour les servir aux desserts. A la Louisiane on écrase dans l'eau le fruit d'Airelle & on en fait une boisson agréable; on le met quelquefois à l'eau-de-vie pour faire une liqueur gracieuse, sans qu'il soit besoin d'y ajouter du sucre.

X I.

ALGUES.

Algæ marinæ species esculentæ, Rumph.
Alga coralloïdes seu agarum coralloïdes.
Acetabulum marinum.
Agarum bractealum.
Agarum funiculare seu foliatum.
Agarum lactucarium, seu lactuca marina.
Agarum corticosum seu culeola.

Toutes ces Algues, dès qu'on les tire de la mer, sont couvertes d'un mucus visqueux & impregnées de sel marin; aussi exhalent-elles une odeur de marée & ont-elles un

goût ſalé; mais ſi on les macere & ſi on les lave dans l'eau, une grande partie de leur mucoſité & du ſel dont elles ſont imprégnées ſe diſſipe; alors on les mange crues avec l'Atsjar, dont nous parlons à l'article du Roſeau en arbre des Indes; ou on les mange avec du jus de limons & un peu de gingembre; ou bien après les avoir macérées & ſéchées au ſoleil, on les confit avec de la ſaumure & du vinaigre pour pouvoir les manger: on les fait auſſi cuire avec d'autres mets. Il faut cependant prendre garde qu'elles ne cuiſent trop ou qu'on ne les laiſſe trop long-temps dans le jus de limons, car elles perdroient pour lors de leur bonté.

XII.

ALGUE d'Irlande.

Alga ſaccharifera.

Lorſque l'Algue d'Irlande a été expoſée pendant quelque temps aux rayons du ſoleil, il ſe forme ſur ſa ſurface de petits grumeaux d'un ſel doux & de bon goût dont les habitans des côtes d'Irlande ſe ſervent en guiſe de ſucre; ils recueillent auſſi cette plante avant qu'elle ſoit couverte de ce ſucre pour la manger en ſalade.

XIII.

ALIZIER TORMINAL, SORBIER TORMINAL.

Cratægus Torminalis, Lin.
Sorbus Torminalis & *Cratægus Theophrasti*, J. B.

Quand les Alises sont molles comme des Nefles, elles sont assez agréables à manger. On en fait du Vin passable, soit en les exprimant, soit en les mettant entieres dans un tonneau, où l'on verse de l'eau à proportion, & les laissant ainsi fermenter deux ou trois jours.

XIV.

ALIZIER CIRIER, ALOUCHIER, DROUILLIER.

Cratægus aria, Linn.
Sorbus alpina, J. B.

On fait du Cidre avec les fruits de cet arbre, on les mange aussi mous.



X V.

ALLELUIA, OXALIDE,
PAIN DE COUCOU, HERBE DE BŒUF,
TREFLE AIGRE.

Oxalis acetoſella, Linn.
Trifolium acetoſum vulgare, Pin.

Les feuilles de cette plante entrent quelquefois dans les fournitures de ſalade; on peut s'en ſervir pour les potages en guiſe d'oſeille, dont elle a le goût & les vertus.

X V I.

ALLIAIRE, herbe des Aulx.

Alliaria, Pin.
Eryſimum Alliaria, Linn.

Quelques-uns mettent cette plante dan les ragoûts au lieu d'Ail; mais une longu ébullition lui en ôte tout le goût.

X V I I.

AMANDIER.

Amygdalus ſativa, Pin.
Amygdalus communis, Linn.

Les amandes qui ſont les fruits de c arbre, ſont de deux ſortes, ſavoir les amand

douces & les ameres. Elles ſont douées chacune des vertus qui leur ſont propres. Pour les avoir bonnes, il faut les choiſir nouvelles, larges, bien nourries, hautes en couleur; les meilleures ſont celles que nous tirons du Comtat Vénaiſſin près d'Avignon. M. l'Emery dans ſon Traité des Alimens, dit que les amandes douces nourriſſent beaucoup; qu'elles ſont très-adouciſſantes & pectorales; qu'elles excitent le crachat, procurent le ſommeil, & ſont apéritives. Les amandes ameres, ſelon le même Auteur, détergent, atténuent & raréfient les humeurs groſſieres & viſqueuſes, & pouſſent les urines. Les amandes ameres & douces, ajoute le même Auteur, étant ſeches, ſe digerent difficilement, demeurent long-temps dans l'eſtomac & cauſent les maux de tête. En général on peut dire que les amandes ſont fort utiles parmi les alimens; les douces ſont préférées aux ameres. Toute amande eſt couverte de deux écorces comme la noix; quand les deux écorces ſont encore tendres, & lorſque l'amande ſe trouve à peine formée, on peut manger le tout; il y a même un petit goût aigrelet qui plaît; c'eſt le ragoût ordinaire des filles dans les pays chauds; on prétend même que cela ne contribue pas peu à leur cauſer des obſtructions, auxquelles elles ſont preſque toujours ſujettes par leur conſtitution naturelle. Les amandes ameres, dit-on, ont la vertu d'empêcher l'yvreſſe. Plutarque rapporte à ce ſujet une

histoire d'un certain Médecin qui demeuroit chez Drusus, fils de l'Empereur Tibere, & qui par l'usage des amandes ameres, étoit devenu si excellent buveur qu'il ne s'enyvroit jamais, & qu'il surpassoit tous les buveurs de son temps. On a transporté aux Isles de l'Amérique des amandiers de Provence; ils y sont venus en perfection quant aux bois; mais, faute d'avoir été taillés & bien cultivés, ils n'ont point porté de fruits. Sennert fait un grand éloge des amandes. Sperlingius dit que c'est aux amandes douces qu'il faut appliquer tous les éloges que les Savans donnent en général aux amandes ameres. Les amandes vertes confites sont non-seulement propres à l'ornement des desserts; mais elles donnent encore des forces aux malades, pourvu qu'on leur en donne de temps à autre. M. Bruyer qui a commenté le Traité des alimens de l'Emery, dit, en parlant des amandes, que malgré tous les éloges qu'on leur donne, il est cependant certain qu'elles sont un aliment indigeste, & par conséquent peu convenable aux malades & à ceux qui ont l'estomac mauvais. On fait avec le sucre & les amandes, différentes sortes de préparations, comme des massepains, des macarons; lorsque les amandes sont mûres & séches, on en fait des nouga & des pralines, &c. vertes on les confit comme les abricots. Si dans une livre de lait d'amandes un peu épais, l'on fait fondre sur le feu deux livres de sucre, l'on aura alors le syrop d'o

geat que l'on aromatiſe quelquefois avec l'eau de fleurs d'orange. Nous allons rapporter actuellement la plûpart des préparations qu'on fait avec les amandes.

Macaroni, liqueur.

1. Pour faire cette liqueur ſi flatteuſe, pilez dans un mortier de marbre une livre d'amandes ameres ; ajoutez, gros comme le pouce, de racines d'angélique de *Boheme*; mettez le tout en infuſion pendant quinze jours dans neuf pintes d'eau-de-vie, remuez la cruche fréquemment : le terme de l'infuſion paſſé, verſez pêle-mêle les amandes & l'eau-de-vie dans la cucurbite, placez l'alambic au bain-marie, & diſtillez au petit filet, entretenez votre feu le plus également qu'il ſera poſſible, pour ne pas être obligé de cohober. Ayant extrait cinq pintes d'eſprit bien impregné de l'odeur d'amandes, vous ferez votre ſyrop avec cinq livres de ſucre, trois bouteilles d'eau commune & deux bouteilles d'eau de fleurs d'orange douce. Le ſyrop fait, commencez la compoſition en mêlant votre ſyrop avec vos eſprits, & en ajoutant vingt ou trente gouttes d'eſſence de cédras ; filtrez enſuite par le papier gris. Cette derniere opération ne vous donnera aucune peine, & votre liqueur étant paſſée, ſera claire, limpide, brillante, auſſi agréable à la vue qu'elle ſera délicieuſe au goût.

Grillage d'Amandes à l'Angloise.

2. Prenez une livre d'amandes douces ; passez-les à l'eau bouillante & les pelez ; mettez-les ensuite dans de l'eau fraîche & les égouttez ; faites fondre une livre de sucre, & jettez-y vos amandes ; faites cuire le tout ensemble, jusqu'à ce qu'elles pétillent & qu'elles commencent à roussir ; ayez de la nompareille toute prête ; versez vos amandes sur un clayon, & jettez promptement de la nompareille par-dessus ; renversez-les sur un plat, & remettez encore de la nompareille par-dessus, pour qu'il y en ait par-tout ; séparez un peu vos amandes avec la fourchette, pour que votre grillage ne soit point matériel ; quand elles seront froides, vous les mettez à l'étuve pour vous en servir quand vous voudrez.

Amandes à la Praline.

3. Faites fondre dans une poële une demi-livre de sucre avec un peu d'eau, mettez y une demi-livre d'amandes douces avec leur peau que vous aurez frottées dans un linge propre pour en ôter la poudre ; faites les bouillir sur un bon feu avec le sucre, en les remuant souvent jusqu'à ce qu'elles pétillent. Lorsque le sucre commence à se colorer, vous les retournez doucement & également avec la spatule, pour leur donner le temps de se colorer. Lorsque l'amande est luisante & qu'elle a ramassé tout le sucre, vous l'ôtez du feu & la

mettez à l'étuve ; deux heures après vous l'ôtez de la poële pour vous en ſervir.

Amandes à la Praline blanche.

4. Pour préparer des amandes ainſi, il faut échauder & peler les amandes, les paſſer dans du ſucre cuit à caſſé, leur faire prendre enſemble un ou deux bouillons, & les remuer & retourner continuellement, pour que le ſucre s'y attache bien de tous les côtés. On peut auſſi, ſi l'on a un pot à perlé pour les dragées ou autre ſemblable invention, y mettre du ſucre cuit à perlé, & le faire dégoutter ſur les amandes, le faiſant tenir par quelqu'un juſqu'à ce qu'elles ſoient aſſez chargées.

Amandes à la Praline griſe.

5. Prenez une livre de ſucre que vous faites fondre avec un peu d'eau. Quand il eſt fondu vous y jettez une livre d'amande que vous faites bouillir enſemble juſqu'à ce qu'elles pétillent ; vous les retirerez pour lors de deſſus le feu, & les remuerez toujours bien avec la ſpatule. Si vous voyez qu'il y ait du ſucre de reſte, vous le mettez tant ſoit peu ſur le feu pour le réchauffer, afin qu'il s'attache entierement aux amandes, continuant de les remuer toujours juſqu'à la fin : ces pralines ſont griſes. Il faut remuer les amandes dans un torchon ou une ſerviette pour en ôter la poudre avant que de les mettre dans le ſucre.

Amandes à la Praline rouge.

6. Pour les faire rouges, vous prenez trois quarterons de ſucre que vous faites fondre avec un peu d'eau ; vous y jettez enſuite vos amandes, & vous les faites bouillir, de même que dans les autres procédés, juſqu'à ce qu'elles pétillent, ayant ſoin de les remuer de temps en temps, afin qu'elles ne s'attachent pas à la poële. Quand elles pétillent, vous les retirez de deſſus le feu, & les remuez toujours bien juſqu'à ce qu'elles ayent pris tout le ſucre qu'elles peuvent prendre, ſans les remettre ſur le feu, puis vous les criblez & vous remettrez dans la même poële le ſucre qui tombera des cribles avec encore un quarteron & un peu d'eau pour faire fondre le tout, faites-le cuire à caſſé, puis mettez-y de la cochenille préparée, ce qu'il en faut pour lui donner une belle couleur ; vous le ferez encore cuire ſur le feu pour le faire revenir à caſſé, parce que la cochenille l'aura décuit. Etant à caſſé, vous y jetterez vos amandes, & vous l'ôterez en même temps de deſſus le feu ; vous remuerez toujours comme la premiere fois, juſqu'à ce qu'elles ſoient ſéchées.

La cochenille préparée, eſt de l'eau dans laquelle on a fait bouillir de la cochenille avec de l'alun & de la crême de tartre.

Amandes à la ſiamoiſe.

7. Prenez des amandes que vous faites

roussir dans le four ; faites cuire du sucre à perlé, & jettez-les dedans, les remuant bien dans la poële sans les passer sur le four; vous les tirerez sur une grille, & les mettrez à l'étuve, si vous voulez les servir de cette façon : sinon en les tirant de la poële vous les jetterez une à une dans du sucre en poudre, vous remuerez toujours afin qu'elles prennent bien du sucre de tous côtés, puis vous les tirerez & les mettrez à l'étuve sur du papier.

Amandes vertes en compote.

8. On fait d'abord une lessive avec de la cendre neuve & de l'eau, en la faisant bouillir pendant long-temps sur le feu ; on enleve avec une écumoire les charbons qui s'y trouvent. Quand cette lessive a suffisamment bouilli, on la laisse reposer pour n'en prendre que le clair ; cela fait, on remue cette lessive sur le feu ; quand elle commence à bouillir, on y met les amandes, & on regarde avec une épingle pour voir si elles ne cuisent pas trop parce qu'elles s'ouvriroient. On les jette ensuite dans de l'eau fraîche. On les met égoutter après dans un suc clarifié qui soit léger. Lorsque le sucre bout, on y jette les amandes, afin qu'elles prennent leur verd ; on les acheve promptement de peur qu'elles ne noircissent ; pour les garder, on met livre pour livre, & on a attention que le syrop soit fait à propos.

Amandes vertes au ſec.

9. Après qu'elles ont été confites au ſucre, on met du ſucre clarifié dans une poële, on le fait cuire à la plume; à l'inſtant on y jette les amandes après les avoir fait égoutter ſur un tamis; on les remet après ſur le feu; on les remue bien, on les fait bouillir; on les retire de deſſus le feu; on les laiſſe refroidir à moitié, on frote enſuite avec une cueillere, ou le dos de l'écumoire, le ſucre qui eſt tout autour de la poële, juſqu'à ce qu'on l'ait troublé par-tout; après quoi l'on tire les amandes avec l'écumoire; on en fait égoutter le ſucre ſur un clayon de fil d'archal, ou ſur une paille épluchée qu'on range ſur un plat, les amandes ſe ſéchent dans un moment.

Amandes glacées.

10. On jette les amandes pelées dans de la glace compoſée de ſucre en poudre, blanc d'œuf, fleurs d'orange ou de citron, & orange de portugal ſi on en a; on leur fait prendre la glace en les y roulant bien; enſuite on les dreſſe ſur une feuille de papier, & on les fait ſécher au four à petit feu.

Tourtes d'Amandes.

11. Prenez un quarteron d'amandes, faites-leur faire un bouillon dans l'eau, pelez-les enſuite, & mettez-les dans l'eau froide, reti-

rez-les, essuyez-les entre deux linges, pilez-les bien dans un mortier en les arrosant de temps en temps de lait; quand elles seront bien pilées, mettez-y de l'écorce de citron verd, quelques biscuits d'amandes ameres, de la moële de bœuf la quantité qu'il en faut, du sucre, trois ou quatre jaunes d'œuf; repilez bien le tout ensemble; faites une abaisse de pâte feuilletée, & enfermez-la dans la tourtiere; étendez-y votre pâte d'amandes; faites quelques ornemens, & mettez cuire au four; quand elle sera cuite rapez-y du sucre, glacez-la au four, ou bien avec la pele rouge, dressez-la dans un plat & servez.

Tourtes d'Amandes en maigre.

12. Les tourtes se font de même que celles en gras, à l'exception qu'au lieu de moële de bœuf, on y met du beure frais, ou même de la crême.

Gâteau d'Amandes.

13. Mettez sur une table un litron de farines; faites un trou dans le milieu pour y mettre gros comme la moitié d'un œuf de bon beure, quatre œufs blancs & jaunes, une pincée de sel, un quarteron de sucre fin, six onces d'amandes douces pilées très-fin; pétrissez le tout ensemble, & en formez un gateau à l'ordinaire; faites-le cuire, & le glacez avec du sucre & la pele rouge.

Massepains.

14. Prenez une livre d'amandes douces que vous faites piler; après les avoir échaudées ou mondées, arrosez-les de trois blancs d'œufs en les pilant; vous les mêlez ensuite avec de la marmelade d'abricots, ou autres confitures qui ne soient pas liquides, de la fleur d'orange confite & pilée. Quand le tout est bien mêlé, vous mettez vos amandes dans une casserole, avec du sucre en poudre, & les faites dessécher sur le feu; vous les mettez ensuite sur une table, & les mondez avec du sucre fin; mettez-en jusqu'à ce que la pâte ne tienne plus dans vos mains; vous la roulez ensuite pour en former des massepains de telle figure que vous voulez; vous avez six blancs d'œufs que vous fouettez à moitié, & que vous mêlez avec du citron verd haché; vous trempez dedans les massepains, & les mettez après dans du sucre fin, autant qu'ils peuvent en prendre; dressez-les sur des feuilles de papier blanc que vous mettrez sur des feuilles de cuivre, & faites-les cuire au four à une chaleur douce.

Biscuits d'Amandes.

15. L'on en fait de deux sortes, d'amandes ameres & d'amandes douces. Ces derniers se font en prenant un quarteron d'amandes douces que vous émondez & pilez très-fin dans un mortier; & pour empêcher qu'elles

ne tournent en huile, vous y mettez de temps en temps une pincée de ſucre fin, enſuite vous les battez pendant un quart d'heure avec une once de farine, trois jaunes d'œufs & quatre onces de ſucre fin ; fouettez quatre blancs d'œufs, & les mêlez avec le reſte de votre compoſition ; vous avez des moules de papier faits en caiſſe de grandeur en quarré de deux doigts ; beurrez-les légerement en dedans, & y dreſſez vos biſcuits ; jettez par-deſſus du ſucre fin mêlé de moitié de farine ; faites cuire dans un four très-doux : quand ils ſeront de belle couleur, vous les ôterez du papier quand ils ſeront bien chauds.

Ceux d'amandes ameres ſe font de la même façon, à l'exception que pour deux onces d'amandes ameres il faut une once d'amandes douces ; vous vous reglerez ſur cette doſe pour en faire la quantité que vous voudrez, en mettant tout le reſte à proportion.

Beurre d'Amandes.

16. Pelez & pilez environ quarante amandes douces; mettez-y environ une demi-livre de bon beurre frais, quantité de ſucre en poudre & un peu d'eau de fleur d'orange ; pilez le tout enſemble ; paſſez-le à la ſeringue avec le fer rond à petit trous, & le dreſſez ſur une aſſiette.

Amandes du Languedoc frittes.

17. Mettez dans de l'eau des amandes bien

pilées ; faites-les égoutter, & les mettez dans un baſſin avec beaucoup de ſucre en poudre, faites chauffer de l'huile dans un poëlon, comme pour frire; faites-y cuire vos amandes juſqu'à ce qu'elles paroiſſent un peu dorées ; tirez-les avec l'écumoire, & les dreſſez ſur du papier avec la cueillere comme de la conſerve.

Amandes ſoufflées.

18. Vous prenez des amandes ; & les ayant échaudées & pelées, vous les jettez dans des blancs d'œufs ou vous les remuez ; enſuite jettez-les dans du ſucre en poudre, & les tournez bien. Quand vous les aurez glacées une fois, ſi vous voyez qu'elles ne le ſoient pas aſſez, vous les remettrez de nouveau dans du blanc d'œuf, & enſuite dans du ſucre en poudre; puis vous les dreſſerez ſur une feuille de papier, & les ferez cuire au four à petit feu ou bien;

Il faut peler des amandes douces, les couper par petits morceaux, & y mêler une rapure de citron ; enſuite mettre le tout dans un blanc d'œuf qui n'ait point été fouetté. Il faut mettre du ſucre en poudre juſqu'à ce qu'on ait une pâte maniable, & qu'on la puiſſe rouler dans les mains par petites boules groſſes comme de petites noix, & les arranger ſur une feuille de papier de cinq en cinq. Il faut un feu modéré.

Compote d'Amandes vertes.

19. Prenez des amandes vertes la quantité que vous jugerez à propos ; faites une leſſive dans laquelle vous jetterez vos amandes pour les nettoyer de leur bourre. Quand elles ſont bien nettoyées, paſſez-les dans de l'eau fraîche, enſuite mettez-les égoutter, & ayez une poële d'eau bouillante ſur le feu, dans laquelle vous les ferez blanchir ou reverdir ; après quoi vous les paſſerez dans une eau fraîche, les ferez égoutter & les mettrez enſuite au petit ſucre ; vous leur ferez prendre trois ou quatre bouillons, en les laiſſant prendre ſucre pendant une heure ou deux ; vous les remettrez ſur le feu, & leur donnerez cinq ou ſix bouillons ; vous les placerez dans une terrine ; & étant froides, vous les ſervirez en compote ; ſi vous en faites pour pluſieurs jours, il faut le lendemain donner cinq ou ſix bouillons à votre ſyrop.

Conſerve d'Amandes douces.

20. Prenez un quarteron d'amandes douces ; pilez-les dans un mortier ; & en les pilant mettez-y un jus de citron ; faites cuire une livre de ſucre à la plume ; deſcendez votre poële du feu ; blanchiſſez le ſucre, & mettez les amandes dedans ; mêlez bien le tout enſemble ; & quand il commence à prendre, vous le verſez dans les moules.

Amandes lissées.

21. Prenez des amandes douces & bien entieres ; mettez-les sécher pendant deux jours dans l'étuve ; ensuite nettoyez-les bien en les secouant dans une serviette ; mettez-les dans la bassine branlante, avec un grand feu dessous, les remuant un peu de temps pour les faire bien sécher ; puis faites bouillir de la gomme arabique avec de l'eau sur le feu, en la tournant jusqu'à ce qu'elle soit fondue ; ôtez-la du feu, & mettez, suivant la quantité, la moitié du sucre clarifié, cuit à lissé, que vous mêlerez ensemble, & en chargez les amandes d'une couche, les remuant jusqu'à ce qu'elles soient séches. Il en faut mettre à chaque fois environ un demi-septier, plus ou moins suivant la quantité ; ensuite il faut mettre une autre couche de sucre cuit à lissé sans gomme, & cela alternativement jusqu'à huit à dix couches, ayant soin de le faire sécher à chaque couche ; quand la dixieme couche est séche, vous ôtez les amandes de la bassine, la lavez avec de l'eau, & l'essuyez ; quand elle est bien séche, vous remettez les amandes dedans & continuez de les saupoudrer de sucre, jusqu'à ce qu'elles soient assez chargées, les menant sur la fin fortement sans les faire sauter, ce qui les lisse ; on les met à l'étuve pour achever de sécher, & ensuite dans des boîtes avec du papier, les mettant dans un lieu sec.

Lait d'Amandes.

22. Il faut échauder quatre onces d'amandes douces, les peler & piler fortement, les arrosant de temps en temps d'un peu de lait, les passer par un tamis de crin fin ; & cependant faire bouillir une pinte de bon lait que l'on fait consommer environ de moitié ; pendant qu'il est tout chaud, il faut y mêler les amandes avec quatre onces de sucre en poudre & quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange, à quoi on donne seulement un bouillon, puis on le passe dans un tamis, on le dresse dans une porcelaine, & on le sert.

Crême d'Amandes.

23. L'on met quatre onces d'amandes douces dans de l'eau bouillante pour les peler ; on les tire & les rafraîchit dans de l'eau fraîche ; on les égoutte & on les pile bien, en les arrosant d'un peu d'eau pour les maintenir en leur blancheur ; on a ensuite une chopine de bon lait, avec lequel on délaie le blanc de deux œufs frais, & quatre onces de sucre que l'on fait bouilllir à petit feu & consommer d'environ le quart, le remuant incessamment avec une spatule ; quand la crême commence à se former, on y ajoute les amandes qu'on fait bouillir huit à dix bouillons ; on les passe aussi-tôt par un tamis de moyenne grosseur ; on y joint cinq ou six gouttes d'eau de fleurs d'oranges, & on la dresse sur une porcelaine

pour la servir froide, garnie autour du petit caramel, & même par-dessus d'une grille que vous dressez sur le col d'une assiette après l'avoir frotté légerement d'huile.

Amandes vertes confites.

24. Passez de la cendre de bois neuf dans un tamis, mettez-en cinq ou six poignées avec de l'eau, que vous faites bouillir, jusqu'à ce que la tâtant avec les doigts vous la trouviez bien grasse & très-douce; mettez-y les amandes que vous aurez soin de bien remuer avec l'écumoire, pour que la cendre ne se mêle point au fond. Lorsque le duvet des amandes s'ôte facilement, vous les retirez du feu & les nettoyez une à une, & les jettez à mesure dans de l'eau fraîche; lorsque vous les aurez toutes nettoyées, vous les piquerez chacune en plusieurs endroits avec une épingle; mettez-les dans de l'eau sur le feu, seulement qu'elles ne fassent que frémir, vous aurez soin de couvrir la poële pour les faire reverdir. Lorsqu'elles seront vertes, vous les rafraîchissez & les mettez ensuite dans un petit sucre pour les y laisser jusqu'au lendemain, vous les jettez pour lors sur un égouttoir pour donner trois ou quatre bouillons au sucre; mettez le sucre sur les amandes, pour les y laisser encore jusqu'au lendemain; à la troisieme fois vous les augmenterez de sucre clarifié, & à la quatrieme fois vous donnerez cinq ou six bouillons à votre sucre,

mettez-y les amandes pour les faire cuire, jusqu'à ce que votre syrop soit cuit au perlé; vous les ôterez du feu pour les mettre dans des pots. Vous observerez qu'il faut que vos amandes ayent assez de syrop pour qu'elles trempent dedans.

Amandes vertes au Candi.

25. Il faut prendre des amandes vertes confites au suc; vous les dressez sur les grilles qui se mettent dans les moules à candi; versez dessus du sucre cuit au soufflé; lorsqu'il sera à moitié froid, mettez-les jusqu'au lendemain à l'étuve avec un feu modéré. Si le sucre n'étoit point encore assez candi, vous égouttez ce qui reste de liquide, & les laissez encore une heure ou deux avant que de l'ôter des moules; pour être plus sûr de votre candi, vous mettez quatre petits bâtons blancs secs aux quatre coins du moule que vous enfoncez jusqu'au fond pour vous servir d'essai; lorsque vous croyez que votre candi est fait, vous ôterez doucement les bâtons, & vous verrez s'ils font le diamant dessus & également; pour lors vous égoutterez votre candi en penchant le moule par le coin, que vous laissez égoutter pendant deux heures, ensuite vous renversez le moule sur une feuille de papier blanc, en appuyant un peu fort & également; vous les conserverez dans des boîtes garnies de papier dans un endroit sec,

Amandes vertes en filigrame.

26. Prenez des amandes vertes à l'eau-de-vie, que vous faites paſſer à l'étuve ; enſuite vous les coupez en petits filets, le plus mince que vous pouvez ; vous avez des feuilles de cuivre que vous frottez légerement de bonne huile d'olive ; ſemez-y deſſus les filets d'amandes ; vous avez tout prêt un ſucre cuit au caramel, que vous tenez chaudement, où vous trempez deux fourchettes tenant enſemble ; vous faites couler légerement le ſucre ſur tous les filets, de façon qu'il ſe trouve des vuides, ce qui forme un filigrame ; enſuite vous les retournez ſur une autre feuille auſſi frottée d'un peu d'huile, pour faire couler du ſucre comme vous avez fait du côté précédent.

Amandes vertes à l'arlequine.

27. Il faut prendre des amandes vertes à l'eau-de-vie que vous faites ſécher à l'étuve ; enſuite vous les trempez une à une avec une fourchette dans un ſucre cuit au caſſé, que vous tenez chaudement ſur un feux doux, ſans qu'il bouille, & mettez à meſure chaque amande dans de la nompareille de toutes couleurs ; roulez-les dedans pour qu'elles en ſoient bien garnies tour à tour ; vous les rangerez à meſure ſur une feuille.

Amandes vertes à l'eau-de-vie.

28. Vous ôterez le duvet à vos amandes,

enſuite vous les mettrez dans de l'eau bouillante & les tiendrez ſur le feu ſans les faire bouillir, qu'elles ne faſſent ſeulement que frémir ; vous aurez ſoin de couvrir la poële pour les faire reverdir. Lorſqu'elles ſeront vertes, vous les changerez d'eau & les ferez bouillir juſqu'à ce qu'elles commencent à fléchir ſous les doigts, vous les mettrez égoutter ſur un tamis ; ſur trois livres d'amandes, faites cuire une livre & demie de ſucre au liſſé ; mettez-y les amandes pour les faire bouillir avec le ſucre cinq ou ſix bouillons couverts ; ôtez-les du feu pour les écumer, & les retirez doucement avec une écumoire pour les mettre dans une terrine ; faites encore prendre neuf ou dix bouillons à votre ſucre & le verſez ſur les amandes ; laiſſez-les vingt-quatre heures dans leur ſyrop. Quand elles auront pris ſucre, vous coulerez doucement le ſyrop dans la poële pour lui donner encore ſept ou huit bouillons, enſuite vous mettrez les amandes pour leur faire prendre trois ou quatre bouillons couverts ; deſcendez-les du feu : lorſqu'elles ſeront froides, vous les retirerez du ſyrop pour les mettre dans les bouteilles, enſuite vous faites un peu chauffer le ſyrop pour y mettre autant d'eau-de-vie, que vous remuez enſemble pour les bien mêler, & le mettrez ſur les amandes dans les bouteilles. Il faut que la liqueur couvre les amandes.

Marmelade d'Amandes vertes.

29. Ayez des amandes vertes & tendres ; ôtez-en le duvet comme à celles qui ſont confites au liquide, & jettez-les à meſure dans de l'eau fraîche; vous faites bouillir de l'eau & vous y mettez les amandes pour les faire auſſi bouillir, juſqu'à ce qu'elles ſoient bien cuites: retirez-les de l'eau pour les écraſer & les paſſer dans un tamis, en les preſſant fortement avec une ſpatule. Prenez cette marmelade pour la mettre dans une poële; ayez ſoin de la remuer toujours avec une ſpatule, de crainte qu'elle ne brûle; prenez autant peſant de ſucre que de marmelade, faites-le cuire au caſſé, mettez-y la marmelade pour la bien délayer avec le ſucre, en la tenant ſur un feu très-doux, ſans qu'elle bouille: lorſqu'elle ſera bien mêlée, vous la verſerez dans les pots.

Pâte d'Amandes.

30. Vous faites une marmelade d'amandes vertes, de la même façon que la précédente; lorſque vous avez bien mêlé la marmelade avec le ſucre, & que vous l'ôtez du feu, vous la dreſſez dans des moules à pâte, que vous avez rangés ſur des feuilles de cuivre, vous les mettez ſécher à l'étuve.

XVIII.

AMBARE.

Ambare indica, Garc. Acoſt. Trag.
Arbor indica, foliis juglandis, fructus nucis magnitudine, Pin.

Cet arbre croît dans les Indes, ſon fruit a une odeur agréable & un goût aigrelet, on en mange pour exciter l'appetit; il ſe confit avec du ſel & du vinaigre.

XIX.

AMBELA.

Charamei.

C'eſt un arbre de Perſe: on confit ſon fruit, qui eſt de la groſſeur d'une noiſette, lorſqu'il eſt mûr, & on le mange avec du ſel.

XX.

AMARANTHE.

Amaranthus.

Il croît dans les Iſles Lucayes une eſpece d'Amaranthe, dont on ſe ſert dans ce pays comme aliment.

XXI.

AMELANCHIER, MELANCHIER.

Meſpilus Amelanchier, Linn.
Alni effigie, lanato folio, minor. Pin.

Les fruits d'Amelanchier ſont fort bons à manger, lorſqu'ils ſont mous.

XXII.

ANACARDE.

Anacardium, Pin.
Avicennia germinans, Linn.

Les Indiens font cuire les ſommités tendres de l'Anacarde pour les manger; les amandes d'Anacarde ſont très-bonnes & ont un goût de Piſtache. On confit ſes fruits ſoit verds dans du ſel, ſoit mûrs dans du ſucre

XXIII.

ANAGYRIS DES INDES.

Phaſeolus Balicus, Rumph.
Cytiſus foliis ovato lanceolatis, intermedio petiolato, pedunculo ex alis multi floro, Linn.

Les Semences de ce Cytiſe ſont des eſpeces de feve qu'on peut employer en ali-

ment après cependant les avoir bien cuits, car elles ſont très-dures.

XXIV.

ANANAS.

Anaſſa, Rumph.
Bromelia Ananas, Linn.

De toutes les plantes l'Ananas eſt la plus précieuſe par le goût exquis & le parfum de ſon fruit; on le mange ou crud, ou confit, ou macéré dans du vin. Lorſqu'on le mange crud, on le pele & on le coupe par tranches, & comme le ſuc de ce fruit eſt extrêmement actif, on le corrige en mettant les tranches d'Ananas dans du vin de liqueur avec du ſucre. Au bout d'une heure, on peut les manger ſans accident; on boit enſuite pardeſſus le vin dans lequel on les a trempés, c'eſt pour lors une liqueur agréable & bienfaiſante.

On nous envoye des Iſles de l'Amérique beaucoup d'Ananas confits entiers avec leur couronne; on les ſert ainſi au deſſert, où ils ornent parfaitement bien la table. Le goût & l'odeur de ces Ananas, dit le P. Labat, reſtent en Amérique; le ſucre & le feu alterent néceſſairement l'un & l'autre. J'en ai apporté en France, ajouta-t-il, que j'avois fait faire à la Martinique avec tout le ſoin poſſible; mais qui ne me paroiſſoient

plus que comme de la filaſſe ſucrée, en comparaiſon de ce qu'ils étoient avant qu'ils fuſſent confits. Si on laiſſe fermenter pendant deux jours le ſuc exprimé de l'Ananas mûr, il ſe change en une liqueur vineuſe, très-agréable, d'une belle couleur & d'une odeur merveilleuſe. Cette liqueur ſemble rafraîchir & déſaltérer; mais elle enyvre promptement, enſorte qu'elle eſt dangereuſe quand on la prend en certaine quantité.

Pour avoir l'Ananas dans ſa perfection, il faut le cueillir le jour qu'on veut le manger, & cela de grand matin avant que le ſoleil ait pu l'échauffer; on lui conſerve le plus de tige qu'il eſt poſſible, on le garde au frais dans un endroit ſec, & on lui laiſſe la tige & la couronne juſqu'à ce que toute la chair ſoit mangée.

X X V.

A N E T H.

Anethum.

On confit les graines d'Aneth quand elles commencent à ſe former avec des Cornichons: il y a des endroits d'Allemagne où l'on en aſſaiſonne les mets.



XXVI.

ANGÉLIQUE.

Angelica ſativa.
Angelica major.

L'Angélique eſt une plante qu'on cultive dans nos jardins : elle paſſe pour ſtomachique, pectorale, un peu échauffante & ſudorifique; on lui attribue auſſi une vertu carminative; elle diviſe les glaires & la pituite, facilite la digeſtion; elle eſt encore anti-ſcorbutique, elle communique une odeur agréable à l'haleine & garantit quelquefois de la peſte. Quand elle eſt confite, ſoit à l'eau, ſoit au ſucre, elle n'en eſt que plus efficace.

Eau d'Angélique.

1. Pour faire cette liqueur, choiſiſſez de la graine de l'année la meilleure, pilez-la enſuite & la mettez dans l'alembic avec une quantité ſuffiſante d'eau & d'eau-de-vie. Les eſprits de cette graine ainſi préparés par la trituration, monteront aſſez vîte. Lorſque vous en aurez tiré une ſuffiſante quantité, vous les mettrez dans le ſyrop que vous aurez eu ſoin de faire pendant que l'alembic ſera ſur le feu, en faiſant fondre à l'ordinaire du ſucre dans de l'eau fraîche, vous remuerez bien le tout pour le mêler au ſyrop; vous paſſerez enſuite ce mêlange à la chauſſe:

ou bien prenez une once d'Angélique que vous pilerez bien, faites diſtiller, avec cette Angélique ainſi préparée, trois pintes & une chopine d'eau-de-vie; mettez pour faire le ſyrop une livre de ſucre, que vous ferez fondre en trois pintes d'eau.

Eſſence d'eau d'Angelique.

2. Prenez une demi-once d'Angélique, autant de Cannelle, un quart d'once de Girofle, autant de Macis, de Coriandre & d'Anis verd, & une demi-once de bois de Cedre, le tout concaſſé dans un mortier, vous le mettrez infuſer dans une pinte de bonne eau-de-vie; étant infuſé du ſoir au matin dans un alembic de verre, vous le diſtillerez au bain marie, & de cette eſſence vous en mettrez ſur une pinte d'eau-de-vie, depuis une demi-once juſqu'à deux ou trois onces: vous y mettrez auſſi de l'Ambre & du Muſc préparé ce qu'il en faut.

Angélique au liquide.

3. Faites blanchir des Cardons d'Angélique juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent ſous les doigts, vous les retirez du feu & les laiſſez dans la même eau pour qu'ils ſe reverdiſſent; enſuite vous les jettez dans l'eau fraîche. Quand ils feront égouttés, il faut les mettre dans une poële avec autant peſant de ſucre clarifié, pour leur faire prendre environ quatorze ou quinze bouillons. Après les avoir

écumés, il faut les mettre dans une terrine jufqu'au lendemain que vous les retirez du fucre. Remettez le fucre dans une poële pour le faire recuire jufqu'au petit perlé, remettez les Cardons dans la terrine, & le fucre pardeffus pour les y laiffer encore trois jours, que vous les mettez égoutter & remettez le fucre fur le feu pour le faire cuire jufqu'au grand perlé; remettez les Cardons dans le fucre pour leur donner quatre bouillons: quand ils feront à demi-froids, vous les mettrez dans les pots.

Angélique en compote.

4. Coupez par morceaux des Cardons d'Angélique, ôtez-en la peau qui eft deffus, & les faites cuire dans l'eau jufqu'à ce qu'ils fléchiffent fous les doigts; vous les ôtez du feu & les laiffez dans la même eau pour qu'ils fe reverdiffent, enfuite vous les retirez à l'eau fraîche & les mettez égoutter. Faites clarifier trois quarterons de fucre pour une livre d'Angélique, mettez-la dans le fucre pour lui donner une douzaine de bouillons, ôtez-la du feu pour l'écumer; il faut la laiffer quelques heures dans le fucre, enfuite vous lui donnerez encore quelques bouillons jufqu'à ce que votre fyrop ait la confiftance ordinaire d'une compote, & le drefferez dans le compotier.

Si vous voulez faire une compote d'Angélique dans le temps hors de la faifon, vous

prenez de celle qui eſt confite au liquide, & la mettez dans une poële avec ſon ſyrop & un peu d'eau pour la faire décuire un bouillon ; mettez l'Angélique dans le compotier & redonnez encore quelques bouillons au ſyrop après l'avoir écumé, vous le verſerez ſur l'Angélique.

Angelique au ſec.

5. Mettez confire de l'Angélique de la même façon que celle qui eſt au liquide ; quand vous l'aurez finie, laiſſez-la dans le ſyrop juſqu'au lendemain que vous la mettrez égoutter, & enſuite poudrez-la par tout avec du ſucre fin pour la mettre ſécher à l'étuve ſur des feuilles de cuivre. Lorſqu'elle ſera bien ſeche, il faut la ſerrer dans une boîte garnie de papier blanc.



XVII.

XXVII.

ANGÉLIQUE SAUVAGE.
HERBE A GÉRARD, PODAGRAIRE.

Ægopodium podagaria, Linn.
Angelica ſylveſtris minor, ſive erratica, Bauh. Pin. 155.

Les Suédois mettent de cette plante dans leurs herbes cuites pour les parfumer.

XXVIII.

ANIS.

Aniſum vulgare, Cheſ.
Pimpinella Aniſum, Linn.

On emploie l'anis dans pluſieurs ratafias & liqueurs qu'on boit pour ſon plaiſir, & dans certaines pâtiſſeries qu'on fait en beaucoup de pays : on en met même dans le pain du côté de Rome, ainſi qu'en Allemagne; c'eſt l'uſage dans les Cabarets de ſervir de l'anis ſur une aſſiette, qu'on mange avec le pain ; les riches & les pauvres l'aiment également. Pour que la ſemence d'anis ſoit bonne, il faut la choiſir groſſe, nette, récemment ſéchée, d'une bonne odeur, d'un goût doux, mais cependant mêlé d'une petite acrimonie agréable. On appelle l'anis commun, anis verd; il nous

en vient une grande quantité de la Touraine; le meilleur & le plus gros vient de Malthe & d'Alicante; l'anis aide la digeſtion & fortifie l'eſtomac, il chaſſe les vents, appaiſe la colique, & rend la bouche bonne quand on le mâche; on le met dans le thé & le caffé pour empêcher l'eau chaude de relâcher trop l'eſtomac, & pour donner de l'agrément. Les Napolitains regarderoient un feſtin comme très-médiocre, ſi on n'y ſervoit pas de l'anis; cette ſemence entre dans les biſcuits de mer; on fait auſſi avec l'anis & d'autres ſubſtances une eſpece de biſcuit ſans ſucre: on s'en ſert pour prendre le chocolat. Les biſcuits d'Abbeville ſe font avec l'anis, le ſucre & l'écorce de citron verd.

Anis, liqueur.

1. Pilez en poudre fine une demi-livre d'anis, faites enſorte qu'il ſoit de l'année, infuſez cette doſe pendant quinze jours dans neuf pintes d'eau-de-vie, diſtillez au bain marie & au filet médiocre; le produit eſt de quatre à cinq pintes d'eſprit. Dans la préparation du ſyrop dont vous vous ſervirez pour cette liqueur, vous aurez ſoin de diminuer un peu la doſe du ſucre. Ce ſyrop & l'eau diſtillée d'anis deviennent laiteux par leur mêlange à proportion de la quantité de ſel eſſentiel & d'huile dont la liqueur ſe trouve chargée; pour la rendre parfai-

fément claire; on se servira des moyens usités.

Ratafia d'Anis.

2. Pour en faire un ratafia commun, concassez une demi-livre d'anis vert, un quarteron de coriandre, une demi-once de cannelle & un gros de macis; mettez le tout en infusion dans neuf pintes d'eau-de-vie pendant un mois, vous aurez soin de sucrer votre liqueur avant que de boucher votre cruche, six onces de sucre pour chaque pinte d'eau-de-vie suffiront. Vous casserez votre sucre par morceaux gros à peu près comme le poing; vous tremperez chaque morceau dans de l'eau commune en le retirant tout de suite, & vous le jetterez imbibé d'eau dans la cruche à infusion. Après le mois prescrit pour l'infusion, passez votre ratafia par la chausse.

Ratafia des Sept Graines.

3. Prenez semences d'anis, de cumin, de fenouil, d'ache, d'ammi, de panais sauvage & d'amome, connu particuliérement sous le nom de sison, deux onces de chacune; pilez les graines dans un mortier, mettez-les infuser pendant six semaines dans neuf pintes d'eau-de-vie, ajoutez six onces de sucre par pinte; ayez soin de le casser par morceaux gros comme le poing, & de tremper chaque morceau dans l'eau com-

mune avant que de le jetter dans l'eau-de-vie. L'infusion faite, passez votre ratafia par la chausse; plus il sera gardé, meilleur il sera. La plus grande vertu de ce ratafia est d'expulser les vents par haut & par bas, & ses effets sont si prompts, qu'il est impossible de les révoquer en doute.

Esprit d'Anis distillé.

4. Pour faire deux pintes d'esprit d'anis, vous mettrez dans un pot très-propre & bien couvert, quatre pintes d'eau-de-vie avec trois quarterons d'anis du meilleur; mettez le pot sur de la cendre chaude, pour tenir tiede la liqueur qui est dedans, ou à l'étuve pendant huit jours. Lorsque votre anis est bien infusé, vous mettez le tout dans l'alembic pour le faire distiller, après quoi vous le versez dans des bouteilles pour vous en servir à vos différens besoins.

Dragées d'Anis.

5. Il faut prendre du bon anis bien doux, le mettre sécher à l'étuve pendant deux ou trois jours, ayant soin de le bien frotter sur un tamis pour en ôter la poussiere, faisant ensorte qu'il n'y reste que le grain, puis le mettre dans la bassine sur le tonneau avec un feu modéré, le charger d'une couche de sucre cuit à lissé, en le remuant continuellement avec les mains pour le faire sécher. Pour connoître quand il est bien sec, il

faut que le ſucre paroiſſe comme de la poudre ſur le dos des mains, le continuer de même juſqu'à ce qu'il ſoit aſſez gros pour le petit anis ; enſuite étant bien ſec, paſſez-le dans un gros tamis. Celui qui reſte dans le tamis ſert à en faire du gros anis que l'on charge à la groſſeur que l'on ſouhaite.

Glace d'Anis.

6. Faites infuſer de l'anis dans une pinte d'eau tiede avec trois quarterons de ſucre ; vous aurez ſoin de l'égoutter pour que l'eau n'en prenne pas trop le goût. Lorſque vous trouvez qu'elle a pris ſuffiſamment le goût d'anis, vous la paſſez dans un tamis bien ſerré pour la faire prendre à la glace dans la ſablotiere.

XXIX.

ANIS ÉTOILÉ, Badiane.

Aniſum ſtellatum Chinenſe.

C'eſt un arbre qui croît dans la Chine, en Siberie aux Iſles Philippines, aux Indes ; ſa ſemence eſt plate, rougeâtre, d'un goût doux & preſque ſucré, & ſent fort l'anis ; elle eſt renfermée dans une coque rougeâtre & dure, qui a la forme d'une étoile réguliere. Les Orientaux en mettent dans le ſorbet & le thé avec de la racine de niſi, pour

rendre ces liqueurs plus agréables ; la dose est de deux gros de racine de nisi, quatre onces d'eau bouillante, une demi-once de thé & un gros de semence d'anis. On fait à la Chine, avec cet anis, un esprit de vin anisé que les Hollandois appellent *Anis-Arak.* Bien des personnes mâchent de l'anis étoilé pour se donner une bonne haleine.

Badiane, liqueur.

1. Pilez en poudre fine six onces de badiane, faites infuser cette poudre pendant quinze jours dans neuf pintes d'eau-de-vie, distillez au filet médiocre; si l'esprit est suffisamment impregné d'odeur, vous vous en tiendrez à cette seule distillation, faute de quoi après six pintes, vous cohoberez. A la seconde fois vous vous contenterez de cinq pintes; vous prendrez vos cinq pintes d'esprits & vous les mêlerez au syrop préparé avec cinq livres de sucre, quelquefois moins & cinq pintes d'eau : ce mêlange contractera un œil désagréable, louche ou laiteux, il faudra le clarifier au blanc d'œuf & filtrer selon l'art; on teint cette liqueur en violet ou en gris de lin.



XXX.

ANONA, ASSIMINIER, GUÈR.

Guanabanus, *Annona*.

On mange les bayes de l'anona; les fruits de l'eſpece d'anona, qui ſe nomme *Aſimina* & qui eſt connu au Sénégal ſous le nom trivial de *Guèr*, & par les François ſous celui de Maniguette & Poivre d'Ethiopie, ſe mangent comme le Poivre.

XXXI.

ARBOUSE.

C'eſt une eſpece de fruit commun à Aſtracan & à Moſcou ; ſa pulpe eſt très-ſucculente & très-ſaine, elle ſe fond dans la bouche & y fait une ſenſation des plus agréables ; elle rafraîchit ſingulierement & ſans incommoder.

XXXII.

ARBOUSIER, FRAISIER en ARBRE.

Arbutus folio ſerrato, Pin.
Arbutus unedo, Linn.

Le fruit de cet arbre eſt un an à mûrir ; les enfans en ſont friands.

XXXIII.

ARBRE AUX POIX, CARAGAGNE DE SIBERIE.

Caragana Sibirica, Roy. Ludg.
Robinia pedunculis ſymplicibus, *foliis abrupte pinnaris*, Linn.

Les Tartares Tanguſes & les habitans de la Siberie ſeptentrionale, recherchent beaucoup les fruits de cet arbre; ce ſont preſque les ſeuls légumes dont ils ſe ſervent pour nourriture. Selon M. Strahlamberg, les fruits de l'arbre aux poix ſont un aliment aſſez bon & très-nourriſſant, quand paſſés par l'eau bouillante pour leur ôter une certaine âcreté, ils ſont cuits & apprêtés comme les feves ordinaires & les pois de marais, & ſi on les réduit en farine, on en fait d'aſſez bons gâteaux.

XXXIV.

ARBRE DE JUDÉE, GAINIER.

Arbor Judæ, Dod.
Cercis Siliquaſtrum, Linn.

On confit au vinaigre les boutons des fleurs de cet arbre; ils ont cependant peu de goût & ſont ordinairement fort durs.

XXXV.

ARBRE DE PAIN.

ARBRE DE L'ISLE DE TINIAN.

Les Indiens appellent le fruit de cet arbre *Rima* ; les gens de l'équipage de l'Amiral Anſon, dans le voyage qu'ils firent autour du monde, l'appelerent le fruit à pain ; ils en mangerent tous au lieu de pain dans le séjour qu'ils firent dans cette Iſle ; ils le lui préféroient même. On ne mange le Rima que lorſqu'il eſt parvenu à ſa groſſeur ; en cet état il eſt d'une ſaveur à peu près ſemblable à celle qu'à le cul d'artichaut, lorſqu'il eſt cuit. Quand ce fruit eſt mûr, il a un goût doux & une odeur agréable, qui approche de celle de la pêche mûre ; mais on prétend qu'alors il eſt mal ſain & cauſe la dyſenterie.

XXXVI.

ARISARUM des Indes.

Ariſarum eſculentum, Rumph.

Cette plante croît dans les Bois des Indes, elle n'a preſque point d'acrimonie ; c'eſt pourquoi on fait bouillir un peu dans l'eau ſes petites tiges avec ſes groſſes racines, en-

ſuite on jette l'eau. On les fait cuire de nouveau avec du ſuc de *Calappus*, qui eſt le Cocotier; elles fourniſſent alors une nourriture paſſable aux mêmes Peuples de ces pays, & ſur-tout à ceux qui n'oſeroient point manger de viandes. Quelques-uns font encore cuire, pour manger, les feuilles de cette plante avec les tiges.

XXXVII.

ARROCHE, BELLE-DAME, BONNE-DAME, FOLLETTE.

Atriplex ſativa, Trag.
Atriplex hortenſis, Linn.

L'arroche eſt très-utile pour les ſoupes & les farces, où on l'emploie avec l'oſeille au défaut de la poirée; la blanche eſt préférable à la rouge. On accommode auſſi l'arroche comme les épinards, elle a cependant une fadeur que bien des gens regardent comme nuiſible aux eſtomacs foibles; c'eſt probablement pour cette raiſon que les Anglois n'en font pas grand cas. On confit l'arroche avec l'oſeille, le cerfeuil & la poirée, pour pouvoir en avoir facilement en hiver.

Maniere de confire l'Arroche avec les autres herbes pour l'hiver.

1. Prenez de l'oſeille, cerfeuil, poirée;

bonne-dame, pourpier, concombres, & si c'eſt la ſaiſon, perſil, ciboules; mettez de ces herbes à proportion de leurs forces. Après les avoir épluchées & lavées pluſieurs fois, mettez-les égoutter, après quoi vous les hacherez & les preſſerez dans vos mains pour qu'il ne reſte pas tant d'eau.

Vous prenez un chaudron de la grandeur que vous avez d'herbes à y mettre, vous y jettez un gros morceau de beurre & vos herbes pardeſſus, du ſel autant qu'il en faut pour bien ſécher les herbes; vous les faites cuire à petit feu juſqu'à ce qu'elles ſoient bien cuites & qu'il n'y reſte point d'eau. Quand elles ſont un peu refroidies, vous les mettez dans les pots qui leur ſont deſtinés, que vous aurez ſoin de choiſir bien propres.

Moins vous en ferez de conſommation, plus vos pots doivent être petits, parce que quand ils ſont une fois entamés, les herbes ne ſe gardent au plus que trois ſemaines. Quand les herbes ſont entierement refroidies dans les pots, vous prenez du beurre que vous faites fondre, & vous le laiſſez juſqu'à ce qu'il ſoit tied; vous le mettez enſuite ſur les herbes.

Après que le beurre eſt bien pris, vous couvrez de papier les pots & vous les mettez dans un endroit ni trop chaud, ni trop frais; ces ſortes d'herbes ſe conſervent juſqu'à Pâques & ſont d'une grande utilité pour

l'hiver. Quand vous voulez vous en ſervir, vous en mettez dans du bouillon qui ne doit pas être ſalé, & vous aurez de la ſoupe faite dans le moment.

Si vous voulez faire de la farce avec, vous les mettrez dans une caſſerole avec un morceau de beurre, vous les faites bouillir un inſtant & vous y mettez une liaiſon de quelques jaunes d'œufs avec du lait, & vous vous en ſervez pour votre beſoin. Le temps le plus convenable pour confire les herbes eſt ſur la fin de Septembre.

XXXVIII.

ARTICHAUT.

Cinara hortenſis, Pin.
Cinara ſcolimus, Linn.

L'artichaut eſt un des légumes les plus diſtingués du potage & des plus goûtés; le riche & le pauvre en jouiſſent également, & s'en nourriſſent; on le mange à la ſauſſe blanche après avoir été cuit dans l'eau; on le ſert de même au bouillon, & c'eſt aujourd'hui la façon qui plaît le mieux, d'autant plus que les ſauſſes blanches incommodent beaucoup de perſonnes; on le mange frit, en pâte ou ſans pâte, ſoit au beurre fondu, ſoit au ſaindoux, ſoit à l'huile. On le mange encore grillé dans une tourtiere ou ſur le gril, après en avoir ôté la mouſſe & mis en

place une cuillerée de bonne huile, ou un peu de beurre avec du poivre & du ſel, ce qu'on appelle de la *Berigoule ;* on le mêle dans les fricaſſées de poulets & autres ragoûts. On le mange encore crud & à la poivrade, quand il eſt jeune & tendre ; il ſert enfin en gras & en maigre pour beaucoup d'uſages différens ; on jouit de ce fruit depuis le mois de Mai juſqu'en Janvier & Février, & on le peut conſerver ſec toute l'année. Il y a pluſieurs variétés d'artichaut, des blancs, des verds, des violets, des rouges & des ſucrés de Gênes. Le blanc eſt aſſez tendre ; le verd eſt d'un bon goût & fort tendre, quand l'eau ne lui a pas été épargnée pour le cuire ; le violet eſt auſſi tendre & auſſi bon, mais il fait beaucoup moins de profit, il eſt plus d'uſage que le verd en bien des Provinces ; c'eſt de l'artichaut vert qu'on conſomme le plus à Paris ; le rouge eſt très-délicat à manger à la poivrade, il n'eſt bon aux environs de Paris que dans ſa naiſſance ; le ſucré de Gênes a encore plus de délicateſſe que le rouge, & n'eſt bon qu'à manger crud. On mange la racine de ce dernier en gras & en maigre, ſur-tout au jus dans les entremets ; on le ſert encore ſous l'aloyau à la braiſe & ſous le gigot.

L'artichaut cuit eſt un aliment très-ſain, nourriſſant, ſtomachique, légerement échauffant & aſtringent ; les perſonnes délicates, les eſtomachs foibles, les gens ſédentaires le

digerent aſſez bien, & il leur convient au-tant que l'artichaut crud peut leur nuire par ſon acidité & ſon aſtriction trop fortes.

Méthode pour conſerver les Artichaux.

1. Il faut d'abord éclater de force les pommes de leurs tiges & non pas les couper, afin que les tiges entraînent les filets qui ſont annexés au col, ce que le couteau ne fait point; on les jette enſuite tels qu'ils ſont dans l'eau bouillante, où on les laiſſe cuire à moitié; retirés de l'eau & un peu refroidis, on arrache toutes les feuilles, on ôte le foin avec une cuiller & on coupe le deſſous à l'épaiſſeur d'un petit écu; tout de ſuite on les jette dans de l'eau froide, & après y avoir reſté deux heures, on les met égoutter ſur des claies expoſés au ſoleil, où on les laiſſe deux jours, d'où on les fait paſſer au four pour achever de ſécher, en obſervant qu'il n'y ait qu'une très-petite chaleur; on les y laiſſe juſqu'à ce qu'ils ſoient bien ſecs, & on les enferme enſuite dans un endroit où il n'y a point d'humidité. Pour s'en ſervir, on les fait revenir dans l'eau tiede pendant quelques heures, & on les fait cuire à l'eau bouillante, en y jettant un morceau de beurre manié avec de la farine; on les apprête enſuite au jus ou à la ſauſſe blanche, on les mêle auſſi dans les ragoûts, mais c'eſt un manger fort médiocre, & les bons Cuiſiniers ne s'en ſervent guères. Confits à l'eau

ſalée ou au vinaigre, ils valent encore moins, car ils prennent un goût mariné & déſagréable, qui efface tout à fait leur véritable goût.

Artichaux en gras.

2. Prenez de bons coulis, mettez-y un morceau de beurre, un filet de vinaigre, ſel, gros poivre, faites lier la ſauſſe ſur le feu, mettez-la dans les artichaux & ſervez pour entremets.

Artichaux en maigre.

3. Au lieu de coulis, vous pourrez y mettre une ſauſſe blanche telle qu'on les fait ordinairement.

Artichaux à l'huile & au vinaigre.

4. Lorſque les artichaux ſeront entierement refroidis, faites une ſauſſe avec l'huile & vinaigre, poivre & ſel.

Potages de croûtes aux culs d'Artichaux.

5. Tournez deux ou trois douzaines de petits culs d'artichaux auſſi égaux qu'il eſt poſſible, faites-les blanchir à l'eau blanche, qui ſe fait avec beurre manié, farine, ſel & eau, autant qu'il en faut pour blanchir les culs d'artichaux; otez-en le foin, parez-les proprement, mettez-les mitonner dans un coulis clair de veau & de jambon; mitonnez des croûtes avec du jus de veau & les laiſ-

ſez attacher; bordez le plat des culs d'arti-chaux; mettez le plus grand au milieu, jet-tez par deſſus les croûtes, le coulis de veau & de jambon, & ſervez chaudement.

Façon de conſerver les Artichaux différente de celle qui eſt rapportée au N°. 1.

6. Préparez une ſaumure avec deux tiers d'eau & un tiers de vinaigre & pluſieurs livres de ſel, ſuivant la quantité de ſaumure, une livre pour trois pintes; faites chauffer la ſaumure ſur le feu, juſqu'à ce que le ſel ſoit fondu, laiſſez-la repoſer & tirez-la au clair. Prenez des artichaux la quantité que vous voudrez confire, les plus tendres, les moins filandreux, bien épluchés; faites-les cuire dans l'eau bouillante, mettez-les après dans l'eau pour les refroidir. Retirez-les, laiſſez-les égoutter, eſſuyez-les bien & les mettez dans les pots qui leur ſont deſtinés, que ces pots ſoient ſur-tout bien propres. Mettez votre ſaumure pardeſſus juſqu'au bord du pots, verſez par deſſus de l'huile ou du beurre fondu, qui ſe figeant ſur la ſaumure, empêche les artichaux de prendre l'évent. Mettez les pots dans un endroit qui ne ſoit ni trop chaud ni trop froid, ne les ouvrez que quand vous voudrez vous en ſervir. Quand vous voudrez employer des arti-chaux ainſi confits, il faut les deſſaler dans l'eau fraîche.

Potage de culs d'Artichaux en maigre.

7. Prenez deux ou trois douzaines de petits artichaux, les plus égaux que vous pourrez trouver, tournez-les proprement, faites-les cuire dans une eau blanche jusqu'à ce que le foin se retire; tirez-les de la marmite, & quand vous les aurez bien nettoyés & parés tout autour avec un couteau, achevez de les faire cuire à petit feu dans du bouillon de poisson. Mitonnez des croûtes dans le plat où vous voulez servir le potage de bouillon de poisson.

Le potage étant bien mitonné & d'un bon goût, garnissez votre plat d'artichaux en mettant le gros au milieu; mettez par dessus un coulis d'écrevisses à demi-roux & servez chaudement, ou bien :

Quand les artichaux sont cuits & parés, farcissez-les d'une farce de poisson, pannez-les de mie de pain, beurrez une tourtiere, arrangez-les dedans, faites-les cuire au feu ou sous un couvercle, qu'ils aient belle couleur, garnissez-en le bord du potage & servez chaudement.

Tourte d'Artichaux.

8. Prenez des culs d'artichaux, faites-les cuire, empâtez-les avec fines herbes, ciboules menues, poivre, sel & beurre; couvrez votre tourte, faites-la cuire & servez-la au jus, ou bien :

Pilez les culs d'artichaux, passez-les à l'étamine avec beurre ou lard fondu, pour en faire comme une crême; ajoutez y deux jaunes d'œufs cruds avec sel; mettez le tout sur une abaisse fine, couvrez d'une autre abaisse à l'ordinaire, faites cuire & servez avec un jus de mouton. On peut aussi dans cette crême d'artichaux mettre un macaron pilé, du sucre, de l'écorce de citron confit, un peu de crême & de sel; faites votre tourte sans la couvrir, quand elle est cuite, poudrez-la de sucre, arrosez d'un peu d'eau de fleurs d'orange & servez.

Artichaux à la sausse blanche.

9. Faites cuire vos artichaux dans de l'eau & du sel, passez-les culs dans une casserole avec beurre & persil, poivre blanc & sel; faites une sausse avec jaunes d'œufs, filet de vinaigre & bouillons.

Artichaux à la crême.

10. Faites cuire vos artichaux à l'eau bouillante, passez-les au beurre dans la casserole, mêlez-y de la crême avec paquet de ciboules & persil, un jaune d'œuf pour liaison & de bons assaisonnemens; servez pour hors d'œufs & entremets.

Artichaux frits.

11. Coupez vos artichaux par morceaux: ôtez le foin, mariez-les dans une casserole

avec une petite poignée de farine, deux œufs, blanc & jaune, un filet de vinaigre, ſel, poivre ; faites-les frire juſqu'à ce qu'ils ſoient jaunes, & ſervez avec perſil fort ; ou bien faites-les ſeulement bouillir trois ou quatre tours dans l'eau, faites-les tremper avec vinaigre, poivre & ſel, farinez-les comme ci-deſſus & faites frire dans du ſain-doux ou beurre affiné.

Artichaux à la ſaingaras de jambon.

12. Prenez tranches de jambon battues ; paſſez-les avec un peu de lard & de farine, un bouquet de fines herbes & du bon jus qui ne ſoit pas ſalé ; faites cuire le tout enſemble, mettez-y un filet de vinaigre, liez cette ſauſſe avec un peu de coulis de pain ; jettez la ſauſſe ſur vos artichaux avec les tranches de jambon, ayant bien dégraiſſé.

Artichaux en fricaſſée de poulets.

13. Coupez vos artichaux par morceaux, faites-les cuire dans l'eau un quart d'heure ; remettez-les à l'eau fraîche, accommodez-les en fricaſſée de poulets : quand ils ſeront cuits, mettez-y une liaiſon.

Artichaux à la Minime.

14. Parez-les & les faites blanchir juſqu'à ce que vous puiſſiez en ôter le foin ; levez-les & les mettez dans une caſſerole avec un demi-verre d'huile, ſel, gros poivre, perſil, ci-

boules, champignons, truffes, une pointe d'ail, un verre de vin de Champagne; faites-les cuire à petit feu. Quand ils ſont cuits, preſſez-y un jus de citron, dreſſez-les dans un plat avec leur ſauſſe aſſaiſonnée de bon goût.

Artichaux à la Sultane.

15. Parez-les, faites-les blanchir juſqu'à ce que vous puiſſiez en tirer le foin; foncez une caſſerole de bardes de lard, de tranches de veau & de jambon; mettez les artichaux deſſus avec des tranches d'oignons, un bouquet de perſil, ciboules, ail, thym, laurier, baſilic, cloux de girofle, ſel & poivre; mouillez avec un verre de vin de Champagne & faites cuire à la braiſe. Quand ils ſont cuits, dreſſez-les dans un plat avec une ſauſſe à la ſultane.

Artichaux à la Gaſcogne.

16. Parez-les à l'ordinaire, mettez-les enſuite cuire avec de l'eau, du ſel, poivre, oignons en tranches, deux gouſſes d'ail, perſil, ciboules, feuille de laurier, laiſſez-les cuire juſqu'à ce que vous puiſſiez en ôter le foin; égouttez-les enſuite, mettez dans une caſſerole un demi-verre d'huile avec perſil, ciboules, champignons hachés, ſel, gros poivre; paſſez-les un moment ſur le feu, foncez une tourtiere de bardes de lard, mettez les artichaux deſſus & les fines herbes,

avec l'huile dans les artichaux; couvrez-les de bardes de lard, mettez-les cuire au four: quand ils ſont de belle couleur, ôtez les bardes de lard & ſervez.

Artichaux à la Barigoulie.

17. Coupez le verd de deſſous & la moi-ié des feuilles, mettez-les dans une caſſerole avec eau ou bouillon, deux cuillerées de bonne huile, un peu de ſel & de poivre, un oignon, deux racines, un bouquet garni; quand ils ſont cuits & qu'il n'y a plus de auſſe, laiſſez-les riſſoler un peu dans l'huile; nettez-les enſuite ſur une tourtiere avec 'huile qui reſte dans la caſſerole; ôtez le oin, couvrez-les d'un couvercle de tour-iere bien chaud, du feu ſur le couvercle our faire griller les feuilles, ou bien mettez-es dans le four. Quand elles ſeront d'une elle couleur, ſervez avec une ſauſſe à l'huile, inaigre, ſel & gros poivre.

Artichaux au verjus en graine.

18. Otez le verd de deſſous, coupez à ioitié les feuilles de deſſus, faites-les cuire ans une petite braiſe, aſſaiſonnez légére-ient, faites-les égoutter, ôtez le foin. Cela it, mettez dans une caſſerole un morceau e beurre, une pincée de farine, deux jaunes 'œufs, verjus, ſel, gros poivre; liez la uſſe ſur le feu; mettez-y du verjus en

grain, que vous ferez bouillir un inſtant ſur le feu, & ſervez.

Artichaux en purée.

19. Faites cuire dans de l'eau, avec un morceau de beurre paitri avec farine & ſel, vos culs d'artichaux bien lavés, juſqu'à ce qu'ils ſoient comme une bouillie; retirez-les, paſſez-les dans une paſſoire à petits trous, comme les pois; faites-les mitonner à petit feu, avec beurre frais, ſel poivre, muſcade, cloux battus, bouquet de fines herbes. Prenez amandes douces bien pilées, écorce de citron confit, biſcuit d'amandes ameres, jaunes d'œufs durs, quantité convenable de ſucre en poudre, mêlez bien le tout enſemble avec eau de fleurs d'orange; incorporez ce mêlange dans votre purée d'artichaux, remettez un moment ſur le feu & ſervez.

Artichaux bouillis.

20. Parez-les, faites-les cuire avec de l'eau, du ſel, un morceau de beurre; quand ils ſont cuits & égouttés, vuidez-les de leur foin, mettez dans une eſſence un morceau de beurre, un filet de vinaigre, ſel & gros poivre; faites lier la ſauſſe & ſervez avec les artichaux.

Artichaux en chriſtaux.

21. Prenez des artichaux violets, parez

les, dreſſez-les ſur un plat ſans deſſus deſſous, mettez par deſſus des morceaux de glace bien blanche & ſervez.

Artichaux à l'eſplanade.

22. Coupez-les comme ſi vous vouliez les frire; faites-les cuire avec huile, perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout bien haché & du bouillon. Quand ils ſont cuits, dégraiſſez-les, mettez-y un peu de jus, liez-les d'un coulis & ſervez avec un jus de citron.

Artichaux à l'eſtouffade.

23. Parez-les à l'ordinaire, foncez une caſſerole de bardes de lard, aſſaiſonnez de ſel, poivre & d'un bouquet; arrangez les artichaux deſſus, mouillez de bouillon, couvrez de bardes de lard, & faites cuire à la braiſe en mettant du feu ſur le couvercle, pour que les feuilles ſoient bien riſſolées. Vuidez-les de leur foin, & ſervez avec une eſſence & un filet de vinaigre dedans.

Artichaux à la fagit.

24. Coupez de l'oignon en gros dez, paſſez-le au beurre, plus qu'à demi roux, aſſaiſonnez de ſel, poivre, & laiſſez refroidir dans le beurre. Faites cuire des culs d'artichaux bien blancs; quand ils ſont égouttés, empliſſez-les de votre oignon, ſaupoudrez de mie de pain ou de parme-

ſan, donnez-leur couleur au four & ſervez à ſec.

Culs d'Artichaux à la Villeroy.

25. Tournez les, faites-les blanchir & cuire dans un blanc, finiſſez comme les artichaux à la fagit. Voyez le N°. précédent.

Artichaux tournés au jus.

26. Tournez les artichaux en coupant avec la pointe d'un couteau, juſqu'à ce que vous ayez attrapé le foin; jettez-les à meſure dans de l'eau, faites-les cuire dans un blanc de farine avec ſel, poivre, du bouillon, la moitié d'un citron pilé, coupé par tranches. Quand ils ſont cuits, ôtez-en le foin, faites-leur faire un bouillon dans du jus; liez d'une eſſence, preſſez-y un jus de citron & ſervez.

Artichaux au jus.

27. Faites-les cuire dans une braiſe avec un peu de jus, un morceau de beurre & un bouquet, vuidez-les enſuite de leur foin, mettez-y ſuer une tranche de jambon, mouillez la de moitié jus & moitié bouillon; faites réduire la ſauſſe & ſervez ſur les artichaux.

Artichaux à l'Italienne.

28. Parez les à l'ordinaire, faites-les cuire dans une caſſerole avec huile, ſel, poivre,

un bouquet & du bouillon; couvrez les artichaux, faites-les cuire à la braise, que les feuilles soient rissolées, vuidez-les de leur foin, & servez avec une sausse chaude à l'huile & au vinaigre, sel & gros poivre.

Artichaux grillés à la Provençale.

29. Parez-les, laissez les entiers, ôtez-en le foin, lavez les bien, faites-les mariner avec sel & huile; faites une caisse de papier, faites-les griller à petit feu pendant une heure & demie. Quand ils sont cuits, faites griller un peu les feuilles & servez avec un peu d'huile pardessus. On peut les faire frire avant de les griller; quand ils sont grillés, on les sert de même avec un peu d'huile.

Artichaux à la Polaque.

30. Parez les artichaux, coupez-les par quartiers, faites-les blanchir ensuite pour en ôter l'amertume, mettez-les à l'eau fraîche, égouttez-les, faites-les cuire dans une casserole avec lard, veau, jambon bien nourris, un peu d'huile, deux gousses d'ail, laissez cuire. Quand ils sont cuits, égouttez-les, dressez-les dans un plat & servez avec une sausse hachée à l'Italienne, un jus de citron ou bien avec leur fond dégraissé.

Artichaux à la Galerienne.

31. Coupez-les par quartiers, ôtez le foin & les herbes, à la réserve d'une; faites-

les blanchir, mettez-les enſuite dans une caſſerole avec perſil, ciboules, champignons, échalotes hachées, deux gouſſes d'ail entieres, une tranche de citron & de l'huile. Quand ils ſont paſſés, mouillez-les d'un verre de vin de Champagne, de jus de veau, & laiſſez cuire, que la feuille tienne de façon qu'on puiſſe les porter à la bouche. Quand ils ſont cuits & dégraiſſés, liez-les d'une eſſence légere & ſervez avec un jus de citron, bien arrangée dans un plat, la feuille en l'air. Vous pouvez les ſervir avec leur ſauſſe claire deſſous ſans liaiſon.

Artichaux à la Saint-Geran.

32. Choiſiſſez de gros artichaux, parez-les, coupez-les en deux, faites-les blanchir & cuire enſuite dans une bonne braiſe, un peu de haut goût & bien nourris. Quand ils ſont cuits & égouttés, farinez-les, faites-les frire & ſervez garnis de perſil frit.

Artichaux farcis.

33. Parez-les, ôtez-en le foin ſans les caſſer, faites-les blanchir; égouttez-les enſuite & les rempliſſez d'une bonne farce, telle que vous jugerez à propos; uniſſez le deſſus avec un couteau trempé dans un œuf battu, poudrez-les de mie de pain, couvrez-les de bardes de lard. Foncez une caſſerole de bardes de lard, mettez les artichaux deſſus avec bouillon, ſel, poivre, un bouquet, & faites

cuire à petit feu ; quand ils ſont cuits, égouttez les bien de leur graiſſe & ſervez avec une eſſence.

Artichaux en ſurpriſe.

34. Choiſiſſez les plus petits pigeons que vous pourrez trouver, échaudez-les, trouſſez-leur les pattes dans le corps & les faites blanchir ; mettez-les cuire dans un blanc avec autant de crêtes que vous avez de pigeons. Paſſez des champignons & des ris de veau coupés comme un ſalpicon, mouillez de bouillon, dégraiſſez & liez d'un coulis ; mettez vos pigeons dans le ragoût & le laiſſez refroidir. Prenez autant d'artichaux que de pigeons, parez les à l'ordinaire, faites les blanchir, mettez-les dans de l'eau fraîche, vuidez-les de leur foin & les mettez égoutter. Quand le ragoût eſt froid, mettez un pigeon dans chaque artichaut avec un peu de ragoût ; couvrez le deſſus de chaque artichaut d'une farce faite avec du poulet cuit, un peu de veau paſſé avec du perſil, ciboules, champignons hachés, un morceau de beurre, une pointe d'ail, de la graiſſe de veau & du lard blanchi, ſix jaunes d'œufs pour liaiſon & bons aſſaiſonnemens ; jettez un peu de mie de pain ſur cette farce, foncez un plat d'argent de tranches de veau & de jambons bien minces & d'une barde de lard ; arrangez deſſus les artichaux & les faites cuire au four. Quand ils ſont cuits,

ſervez-les avec une bonne eſſence, & ſur chaque artichaut coupez un peu la farce pour faire tenir une crête bien droite.

Artichaux frits en ſurpriſe.

35. Vuidez-les de leur foin, & après les avoir blanchis, faites-les cuire dans une braiſe; laiſſez les refroidir, rempliſſez-les d'un ragoût avec un petit pigeon, comme dans le N°. précédent, couvrez-les de même farce, frottez-les bien par-tout d'une pâte faite avec de la farine, des œufs & un peu de ſel; faites-les frire enſuite dans une friture neuve & bien chaude. Quand ils ſont frits, ſervez garnis de perſil frit à l'entour; il faut mettre la friture dans une caſſerole ronde bien creuſe, afin que les artichaux ſoient couverts de friture.

Artichaux en ſurpriſe à la Sainte-Menehould.

36. Ils ſe font de même que les précédens, excepté qu'il faut mettre un petit pigeon dans le ragoût & le ſervir avec une eſſence. Il faut auſſi quelques jaunes d'œufs dans la Sainte-Menehould.

Artichaux à la poivrade.

37. Prenez des artichaux qui ſoient tendres, coupez-les par quartiers, ôtez-en le foin & les petites feuilles, pelez auſſi le deſſous; ne laiſſez que les grandes feuilles, & à meſure qu'ils ſont pelés, jettez-les dans de

l'eau fraîche pour empêcher qu'ils ne se noirciſſent & deviennent amers. On les ſert dans un plat ou ſur une aſſiette arroſés d'eau ; on ſert en même-temps du poivre & du ſel battus enſemble.

Cardes d'Artichaux verds.

38. On les épluche bien & on n'y laiſſe rien que de bon. Cela fait, on les coupe par morceaux, & après qu'on les a lavées & blanchies dans l'eau, avec du ſel, du poivre & quelques tranches de lard, on les tire pour être ſervies avec une ſauſſe blanche ; ou bien on prend du jus de mouton dans lequel on les met dans une caſſerole avec de fines herbes, de la moële de bœuf hachée, le tout aſſaiſonné de ſel & de poivre ; étant cuites, on les dreſſe dans un plat, après y avoir mis un filet de vinaigre ou bien :

D'autres, après avoir lavé les cardes, les lient par petites bottes pour les faire cuire juſqu'à ce qu'elles ſoient médiocrement molles, dans un pot avec de l'eau & du ſel ; ils y ajoutent une mie de pain & un morceau de beurre, afin qu'elles ſoient plus blanches & de meilleur goût. Etant bien cuites & égouttées, on les met dans une ſauſſe au beurre, qu'on aſſaiſonne de ſel, vinaigre & muſcade ; on y ajoute auſſi de la chapelure de pain, puis on les fait bouillir un peu : ou bien quand elles ont cuit dans l'eau, on les met dans une ſauſſe au beurre

roux avec du jus de bœuf, du sel & du poivre, que vous liez avec de la farine frite, puis vous les arrangez sur le plat & vous leur faites prendre une belle couleur avec la pelle rouge.

Méthode pour conserver pendant quelques temps les Artichaux entiers.

39. Faites-les blanchir jusqu'à ce que vous puissiez en tirer le foin. Alors mettez-les dans de l'eau fraîche, & quand ils seront refroidis, ôtez-en le foin, puis arrangez-les dans un barril, remplissez-le de saumur, fermez-le bien & le tenez en un lieu frais. Pour en manger, vous les ferez chauffer dans l'eau bouillante & les servirez avec une sauce blanche ou avec de l'huile & du vinaigre.

Artichaux aux oignons.

40. Tournez six culs d'artichaux, que vous faites blanchir un quart d'heure dans l'eau, ôtez-en le foin & les faites cuire avec du bouillon, bardes de lard, du verjus en grains, ou la moitié d'un citron en tranches & du sel, passez sur le feu des oignons coupés en dez avec un morceau de beurre, jusqu'à ce qu'ils soient cuits à forfait; mettez dedans un anchois haché avec deux jaunes d'œufs délayés dans du bouillon, faites lier & mettez ce ragoût sur les culs d'artichaux, pannez moitié mie de pain & parmesan,

aites prendre couleur au four ou ſous un couvercle de tourtiere, ſervez ſans ſauſſe.

Salade d'Artichaux.

41. Faites cuire cinq culs d'artichaux avec de l'eau, un peu de beurre manié de farine, du ſel; après quoi ôtez-en le foin & les eſſuyez avec un linge blanc, dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir, mettez autour de la petite fourniture de ſalade, & ſur la fourniture des filets d'anchois dreſſés proprement, aſſaiſonnez avec de l'huile, vinaigre, gros poivre, point de ſel.

Artichaux pannés au blond de veau.

42. Prenez ſix culs d'artichaux que vous faites cuire aux trois quarts avec de l'eau, un morceau de beurre manié de farine, aſſaiſonnez de ſel, poivre, un bouquet. Quand ils ſont preſque cuits, ôtez-en le foin & les eſſuyez, mettez des bardes de lard dans le fond d'une tourtiere, hachez perſil, ciboules, échalotes, rocamboles, que vous mêlez avec un morceau de bon beurre, deux jaunes d'œufs cruds, un peu de mie de pain, ſel, gros poivre; mettez cet appareil ſur les artichaux, uniſſez avec de l'œuf battu, pannez de mie de pain, dreſſez les artichaux ſur les bardes de lard, faites prendre couleur au four ou ſous un couvercle de tourtiere, eſſuyez de leur graiſſe, ſervez

avec une fauffe légere au blond de veau & au jus de citron.

Culs d'Artichaux à la gelée.

43. Otez le foin de fix culs d'artichaux après les avoir fait blanchir un quart d'heure dans l'eau, faites cuire avec du bouillon, bardes de lard, du verjus en grain, ou la moitié d'un citron en tranches & du fel. Quand ils font cuits & bien effuyés, dreffez fur le plat que vous devez fervir, mettez deffus une gelée de veau que vous faites, en mettant dans une petite marmite la moitié d'un jarret de veau, une tranche de jambon, carottes, panais, oignons, un bouquet de perfil, ciboules, deux rocamboles, des champignons, faites cuire & réduire à un bon verre, paffez cette fauffe fur les artichaux, mettez au frais pour faire prendre en gelée, fervez.

Artichaux au fromage.

44. Faites cuire un quart d'heure dans de l'eau fix culs d'artichaux, rachevez de les faire cuire avec du bouillon, un bouquet, point de fel, après mettez-les refroidir; mettez dans une cafferole un peu de blond de veau avec du beurre, du gros poivre, faites lier fur le feu, verfez de cette fauffe dans le fond du plat que vous devez fervir, & du fromage de bruyere rapé par deffus; dreffez fur le fromage les culs d'artichaux

avec des filets de pain paſſés au beurre, arroſez avec le reſtant de la ſauſſe, couvrez de fromage rapé, faites prendre couleur au four, ſervez à courte ſauſſe.

Artichaux à la Piémontoiſe.

45. Prenez quatre moyens artichaux, que vous appropriez deſſus & deſſous, coupez-les en ſix morceaux, ôtez-en le foin & les feuilles les plus vertes, faites cuire un quart d'heure dans l'eau, rachevez de cuire dans une braiſe & les dreſſez ſur le plat; mettez deſſus une ſauſſe que vous faites avec perſil, ciboules, échalotes, rocamboles, le tout haché, un peu d'huile; paſſez ſur le feu, mettez y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, ſel, gros poivre, faites cuire juſqu'à ce que la ſauſſe ſoit aſſez réduite, dégraiſſez un peu, ſervez avec un jus de citron.

Artichaux jumeaux.

46. Tournez proprement huit culs d'artichaux, faites-les cuire un quart d'heure dans l'eau, ôtez-en le foin, faites cuire avec bon bouillon, ſel, poivre, un bouquet de perſil, ciboules, deux cloux de girofle, une gouſſe d'ail, un peu de beurre; la cuiſſon faite, mettez refroidir.

Vous avez un petit ragoût de ſalpicon fait avec des champignons, des foies gras, truffes, que vous mettez dans une caſſerole

avec un morceau de bon beurre ou bouquet; paſſez ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, un demi-verre de vin blanc, ſel, gros poivre, faites cuire & réduire toute la ſauſſe; mettez refroidir. Prenez les culs d'artichaux pour y mettre de ce ragoût ſur un, & couvrez-le avec un autre cul d'artichaux, ſoudez les bords avec de l'œuf battu, faites-en autant aux trois autres, trempez-les par-tout dans de l'œuf battu, pannez avec de la mie de pain, faites frire dans du ſain-doux, ſervez garni de perſil frit.

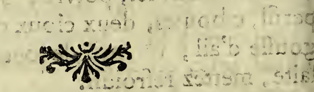
XXXIX.

ARTICHAUT SAUVAGE.

CHARDON COMMUN.

Onopordon, Acanthium.
Spina alba tomentoſa latifolia vulgaris; Pin.

On mange les jeunes tiges & les diſcs des fleurs de ce chardon.



X L.

ARUM des Indes.

Arum indicum ſativum, Rumph.
Arum acaule, foliis peltatis ovatis, Baſi ſemibifidis, margine integerrimis, Linn.

On cultive cette plante dans les Iſles des Indes à cauſe de ſa tige qui s'emploie en aliment; on la nettoie d'abord, enſuite on la coupe par petits morceaux qu'on fait bouillir avec de l'eau, on jette enſuite cette eau & on les fait cuire de nouveau dans du jus de viandes ou du jus de coco. Si on mange crues ces tiges, elles ſont ameres; mais ſi on les prépare, elles le ſont moins, elles n'ont même aucune acrimonie. L'arum des Indes s'appelle chou Caraïbe; outre ſa tige qui peut ſervir d'aliment, on en mange encore quelquefois la racine.

X L I.

ARUM d'Egypte; KALADY.

Arum maximum Ægyptiacum, quod vulgo Colocaſia, Pin.
Arum acaule, foliis peltatis ovatis, baſi ſemifidis, margine repandis. Linn.

Par toute l'Egypte on trouve des champs uniquement ſemés de cette plante; ſa racine

eſt pour ce pays-là une nourriture journa-
liere, de même que ſont chez nous les raves.
On la fait cuire ordinairement dans ſon jus;
car quand elle eſt crue, on ne peut pas la
manger à cauſe de ſon âcreté. Dans les Indes
Orientales tout le monde mange de cette
racine, on l'y prépare différemment; les
Indiens la font cuire dans l'eau; après quoi
ils la coupent en tranches, mais pour lors elle
charge l'eſtomac & conſtipe; elle eſt bien
meilleure quand on la fait cuire coupée par
tranches, & frire dans de l'huile de *calap-
pus*, autrement coco.

X L I I.

ASPARGOUTTE, SPERGULE.

Spergula arvenſis, Linn.
Alſine ſpergula dicta major, Pin.

Dans les années de diſette, les pauvres
font entrer la graine de ce bled dans le pain

X L I I I.

A S P E R G E S.

Aſparagus officinalis, Linn.
Aſparagus ſativa, Pin.

On mange les pouſſes d'aſperges cuite
au jus, au beurre, à l'huile, après avo

ité jettées pendant quelques minutes dans
'eau bouillante, & il faut les veiller de près;
car pour peu qu'elles ſoient trop cuites, elles
perdent tout leur goût & leur agrément;
hachées même quand elles ſont petites, on
les apprête de la même maniere que les
petits pois, elles ſervent auſſi de garnitures
pour les ſoupes & dans beaucoup de ragoûts;
on les aime particulierement avec les œufs
brouillés. On peut mettre l'aſperge au
nombre des alimens les plus ſains, mais
elle eſt peu nourriſſante; on peut la per-
mettre aux perſonnes, même les plus déli-
cates, & à celles dont l'eſtomac n'eſt pas bon.
On lui attribue en médecine une vertu apé-
ritive, rafraîchiſſante, ſavoneuſe ou légere-
ment fondante, laxative, de facile digeſtion,
propre à émouſſer l'âcreté des humeurs &
ſur-tout de la bile; les Italiens préferent les
aſperges ſauvages aux cultivées; elles ont
plus de goût & de ſaveur, mais elles ſont
toujours vertes & moins groſſes que les
cultivées. Les aſperges que l'on mange à
Paris dans l'hiver, qui ne ſont venues qu'à
force de fumier, ſont toutes blanches & fort
tendres, mais elles n'ont preſqu'aucune
ſaveur & aucune bonne qualité; elles
ſervent plutôt de montre ſur les gran-
des tables. Il n'y a que la ſauſſe qui les faſſe
manger, ſans qu'on en puiſſe eſpérer aucun
des bons effets qu'elles ont coutume de pro-
duire, quand elles ſont venues naturelle-

ment & ſans artifice. L'aſperge de Pologne eſt délicate & d'un bon goût.

Aſperges en ſalade.

1. On les met cuire à l'eau, dont on les tire pour les laiſſer égoutter ; puis on a ſoin de les poudrer de ſel menu. Cela fait, on les arrange dans un plat & on les ſert avec une ſauſſe blanche, ou à l'huile & au vinaigre.

Aſperges en petits pois.

2. Caſſez-les en petits morceaux, faites-les blanchir dans de l'eau bouillante, paſſez-les à la caſſerole avec du beurre ; après cela mettez-y du lait & de la crême, aſſaiſonnez le tout de ſel, d'un peu de poivre & de fines herbes; & ſitôt que vous jugerez que votre ragoût ſera cuit, délayez deux jaunes d'œufs avec de la crême, jettez-les dans vos aſperges, & la ſauſſe étant bien liée, ſervez-les. On ne prend ordinairement pour cela que les plus petites, & on ne caſſe & on ne coupe que le plus tendre ; ou ſi elles ſont groſſes on les fend en quatre & on les coupe en petits pois juſqu'à ce que le couteau trouve de la réſiſtance.

Aſperges au jus.

3. Après avoir rompu les aſperges pa[r] morceau, paſſez-les à la caſſerole avec d[u] lard fondu, perſil & cerfeuil hachés menu ajoutez-y une ciboule, que vous aurez ſoi[n]

de retirer, assaisonnez de sel & de muscade, & laissez cuire à petit feu; ensuite dégraissez & mettez-y du jus de mouton, & suffisamment de jus de citron.

Asperges confites.

4. Prenez les plus petites, coupez-les en tranches; saupoudrez-les avec beaucoup de sel & des cloux de girofle grossierement concassés, & couchez-les dans un pot de terre plombé, faisant une couche de sel, puis une couche d'asperges jusqu'au haut du pot. Il faut que le premier lit & le dernier soient de sel, ensuite vous le remplirez de bon vinaigre & vous tiendrez le pot bien fermé. Lorsque vous en tirerez, il faut que ce soit avec une cuiller d'argent ou de bois, & non pas de fer. Prenez garde aussi que la main ne touche le vinaigre. Ou ôtez le dur de vos asperges, & après leur avoir fait prendre un bouillon avec eau, sel & beurre, remettez-les dans l'eau fraîche; retirez-les ensuite, laissez-les égoutter & les mettez dans un pot avec cloux de girofle entiers, sel, citron verd & moitié eau, moitié vinaigre; couvrez-les d'un linge en double, & versez pardessus deux ou trois doigts de beurre fondu. Serrez-les dans un lieu tempéré, vous pourrez vous en servir à la maniere ordinaire comme si elles étoient nouvelles; ou bien encore:

On les garde toutes crues pendant cinq

ou ſix jours, afin qu'elles ſe fanent, après quoi on les étend dans un vaiſſeau, & on les couvre de ſaumure, & d'huile ou de beurre.

Nouvelles méthodes pour cuire les aſperges.

5. Premiere méthode. Ayez une marmite ou un pot de terre verniſſé, d'une grande profondeur, dans le fond duquel vous mettrez une aſſez grande quantité d'eau, pour qu'elle ne tariſſe point pendant tout le temps qu'il ſera néceſſaire de la faire bouillir. Trouvez moyen de ſuſpendre en l'air dans votre vaiſſeau vos aſperges, enſorte qu'elles ne touchent point à l'eau, pas même en bouillant. Un crochet ou un anneau attaché au milieu du couvercle de la marmite, ſuffira pour cet effet. On y attachera le fil ou la ficelle qui contiendra les aſperges en botte. Le pot de terre eſt ſujet à plus de difficulté; mais on peut trouer le couvercle auprès de ſa pomme ou de ſon bouton, & paſſer le fil par cette ouverture, que l'on aura ſoin de boucher exactement avec de la pâte ou de la terre graſſe; & ſi on ne veut pas trouer le couvercle, on diſpoſera en travers dans le vaiſſeau un bouton ou une branche de fer ſoutenue par deux montans, qui pour plus grande ſûreté répondront à un pied, & auront par ce moyen toute la conſiſtance requiſe. Toutes choſes ainſi diſpoſées on couvrira la marmite ou le pot, & on

luttera ſoigneuſement avec de la pâte ou de la terre graſſe le couvercle du vaiſſeau, afin qu'en aucune façon la vapeur n'en puiſſe ſortir; mettez enſuite ſur le feu, & faites bouillir auſſi long temps que vous jugerez néceſſaire. Une heure ſuffira pour les aſperges qui cuiront ſans entrer dans l'eau, & que vous trouverez d'un goût infiniment ſupérieur à celui qu'elles ont, étant préparées à l'ordinaire.

Seconde méthode. On peut faire cuire les aſperges dans une tourtiere, comme on a coutume de faire cuire la pâtiſſerie en mettant du feu deſſous & deſſus; cependant la forme de la tourtiere n'étant pas commode pour les aſperges & autres légumes, on pourra faire faire des vaiſſeaux de cuivre étamés d'une forme ovale un peu applatie, dont les deux parties puiſſent ſe joindre auſſi parfaitement que la tourtiere avec ſon couvercle. On n'y mettra point d'eau, & le Cuiſinier prendra garde de ne point donner d'abord un feu très-vif. Les aſperges & toutes autres légumes cuiſent ainſi doucement dans leur jus & conſerveront tout leur ſel. On y pourra faire cuire, avec le même avantage, toutes ſortes de racines & de fruits.

Aſperges à la crême.

6. On les coupe par petits morceaux qu'on fait blanchir à l'eau bouillante, on les paſſe enſuite à la caſſerole avec du beurre;

on y met enſuite du lait & de la crême avec du ſel, poivre, fines herbes: le ragoût cuit, on y délaie deux jaunes d'œufs avec du lait & de la crême. La liaiſon faite, on ſert.

Aſperges en omelettes.

7. On les paſſe au roux, & quand elles ſont cuites on y met de la crême; on verſe le tout dans les œufs préparés pour l'omelette, on bat le tout enſemble, on fait l'omelette à l'ordinaire avec de bon beurre, & on ſert chaudement.

Aſperges au beurre.

8. Faites cuire les aſperges dans l'eau avec un peu de ſel, prenez garde qu'elles ne cuiſent pas trop; étant cuites à propos, tirez-les & les mettez égoutter; dreſſez-les dans un plat & faites une ſauſſe avec beurre, ſel, vinaigre, & muſcade, ou poivre blanc, la remuant toujours, & verſez-la ſur vos aſperges, quand elles ſeront dreſſées; cette maniere de préparer les aſperges eſt aſſez connue.

Ragoût de pointes d'Aſperges.

9. Mettez le verd de vos aſperges bien blanchies dans une caſſerole avec du coulis clair de veau & de jambon, & un peu d'eſſence de jambon; faites mitonner à petit feu. Quand elles ſont cuites, & que le coulis eſt diminué à propos, mettez y un petit mor-

ceau de beurre manié avec un peu de farine; remuez de temps en temps; donnez au ragoût une petite pointe de vinaigre & servez chaudement pour entremets.

Potage d'Asperges.

10. Prenez des asperges pilées par l'étamine avec du bouillon d'herbes pour faire un coulis verd; passez d'autres pointes d'asperges à la poële avec beurre frais, fines herbes & bons assaisonnemens. Laissez bien cuire le tout, faites mitonner votre potage & rangez vos asperges pardessus avec le coulis auquel vous ajouterez crême naturelle ou jaunes d'œufs.

Potage de croutes aux pointes d'asperges.

11. Faites blanchir à l'eau bouillante le verd de vos asperges; faites-les cuire ensuite dans une marmite avec un peu de bouillon; mitonnez des croutes de jus de veau & les laissez attacher au fond du plat. Vous pouvez mettre un petit pain de profitrolle au milieu & pardessus un jus de veau à demi-lié; servez chaudement.

Potage d'Asperges à la purée verte.

12. Faites blanchir une poignée ou deux d'épinars, avec trois ou quatre ciboules, égouttez-les, pressez-les bien, pilez-les dans un mortier avec une cuillerée à pots de pois

cuits; ajoutez-y, ſi vous voulez, quelques pointes d'aſperges bien blanchies.

Faites cuire dans une petite marmite, avec un bouillon de racines, quelques petits paquets de pointes d'aſperges blanchies, autant qu'il en faut pour garnir votre potage; mettez dans une caſſerole un morceau de beurre, quelques tranches d'oignon, quatre ou cinq tranches de carotte, autant de panais, champignons & truffes, cerfeuil & perſil; paſſez le tout enſemble ſur le fourneau, mouillez-le moitié bouillon de racines, moitié bouillon de poiſſon, mettez-y la groſſeur de deux œufs de mie de pain, un peu de baſilic, ſel, quelques cloux; faites mitonner le tout enſemble, délayez votre purée dans une caſſerole, paſſez-la à l'étamine, tenez-la chaudement dans une marmite, faites mitonner des croutes moitié bouillon de racines, moitié bouillon de poiſſon; mettez un petit pain au milieu, garniſſez le potage d'une bordure de pointes d'aſperges, jettez la purée pardeſſus & ſervez chaudement.

Tourte d'Aſperges.

13. Coupez le tendre de vos aſperges, paſſez-les à l'eau, dreſſez-les dans une tourtiere ſur une abaiſſe de pâte fine, avec lard fondu ou beurre frais dans le fond, fines herbes, ciboules, ſel & poivre; couvrez votre tourte; quand elle ſera cuite, mettez-y crême ou jus de mouton: ou bien

Faites blanchir le verd de vos aſperges, mettez-les enſuite dans de l'eau froide; mettez dans une caſſerole du beurre la groſſeur d'un œuf. Quand il ſera fondu, mettez-y une pincée de farine& remuez. Quand il ſera roux, mettez-y un peu de bouillon de poiſſon, ſel, poivre, bouquet & vos pointes d'aſperges. Quand elles ſeront cuites, liez-les d'un coulis roux & laiſſez refroidir votre ragoût; foncez une tourtiere d'une abaiſſe de pâte feuilletée; vuidez-y le ragoût d'aſperges, couvrez d'une abaiſſe de pâtes feuilletée, dorez d'un œuf battu & mettez cuire. Quand elle ſera cuite, ſervez chaudement dans un plat.

Pain aux pointes d'Aſperges.

14. Coupez des pointes d'aſperges autant qu'il en faut pour un plat & pour emplir un petit pain; faites-les bouillir à l'eau bouillante, égouttez, paſſez-les dans une caſſerole avec bon beurre frais, bouquet, ſel & poivre, un peu de farine; faites-leur faire quelques tours ſur le fourneau & mouillez d'un jus de veau. Quand elles ſont cuites, liez-les avec deux jaunes d'œufs & de la crême, mettez-y un peu de ſucre.

Ouvrez un pain chapelé pardeſſous, ôtez-en la mie, rempliſſez-le du ragoût de pointes d'aſperges; rebouchez-le du morceau que vous aviez ôté, ficelez - le, mettez-le tremper dans du lait, égouttez-le, faites-le frire

dans du ſaindoux, qu'il prenne belle couleur; mettez-le mitonner dans le ragoût d'aſperges, que la ſauſſe en ſoit un peu longue; retirez-le, dreſſez-le dans un plat, votre ragoût pardeſſus, ſervez chaudement pour entremets.

XLIV.

ASPHODELE.

Aſphodelus albus ramoſus mas, Pin.
Aſphodelus ramoſus, Linn.

Dans les années de diſette on fait bouillir & tremper dans de l'eau la racine de cette plante. Pour en enlever l'âcreté, on mêle cette racine ou pulpe ainſi adoucie, avec de la farine de bled ou d'orge; on y ajoute un peu de ſel marin & on en fait un pain qu'on cuit au four & qui peut ſe manger.

XLV.

ASSA FŒTIDA.

Aſſa Fœtida diſgrunenſis umbellifera liguſtica affinis, Kemph.
Ferula Aſſa Fœtida, Linn.

Quoique l'odeur de l'aſſa fœtida nous paroiſſe déſagréable, néanmoins les Perſes & tous les Aſiatiques l'appellent le *manger des Dieux:* les Indiens en mangent même fami-

lierement & y trouvent une bonne odeur & un goût exquis; ils se réservent celui qui est en larmes & fort rare en ce pays-ci, parce qu'on ne le recherche pas assez & qu'on refuse de le payer à proportion de sa bonté. Ils n'en mettent que très-peu dans chaque mets pour en relever le goût.

XLVI.

ATA.

C'est un fruit d'un arbre qui croît à Siam, il est très-bon & a le goût de la crême sucrée.

XLVII.

AUBEPIN, AUBEPINE, SENELLIER, ÉPINE BLANCHE, NOBLE ÉPINE.

Cratægus oxyacantha, Linn.
Cratægus seu spina acuta, Dod. Pempt.

Les boutons des fleurs de l'aubepin confits au vinaigre pur sont bons dans les salades en guise de capres; les enfans mangent crues les senelles, qui sont ses fruits. En Suede les pauvres en font du pain.



XLVIII.

AUBIFOIN, BLUET, AUBITON DES PROVENÇAUX.

Papaver heracleum, Diof. & Theoph.
Centaurea cyanus, Linn.

On donne une couleur bleue au fucre avec les fleurs de cette plante.

XLIX.

AVERON, folle Avoine.

Avena fatua, Linn.
Avena utriculis lanugine flavefcentibus, Linn.

On dit que les Dalecarliens font du pain avec fon grain cueilli un peu verd.

L.

AVOCAT, Bois d'Anis des François.

C'eft un fruit de Saint - Domingue de la groffeur & de la forme du bon chrétien. Le goût de ce fruit, lorfqu'il eft mûr, approche de celui d'une tourte de moëlle de bœuf; lorfqu'il n'eft pas tout-à-fait mûr, on le mange comme les artichaux à la poivrade. L'Auteur de la Maifon Ruftique de Cayenne obferve que trois ou quatre de ces arbres

bres seroient très-utiles à côté de chaque case des Negres, pour eux & pour leurs enfans.

L I.

AVOINE, AVOINE BLANCHE, AVOINE NOIRE, CIVADE.

Avena sativa, Linn.
Avena nigra & alba, Pin.

Quoiqu'on mette l'avoine au nombre des petits bleds, sa farine fait une pâte trop courte pour être employée seule. On mange son grain mondé sous le nom de gruau. Il y a des Brasseurs qui mêlent l'avoine avec l'orge pour la biere; c'est dans la Bretagne & la Touraine qu'on fait le meilleur gruau d'avoine; on a dans ces Provinces des moulins faits exprès pour dépouiller le grain d'avoine de son écorce & pour le réduire en poudre grossiere. Dans le pays de Galles on prépare avec l'avoine un amidon qu'on fait cuire avec de l'eau jusqu'à consistance de gelée, & qu'on coupe ensuite après être refroidi en petites tranches; les habitans de ce pays ressentent du plaisir à manger de ces petites tranches avec du lait ou du vin blanc chaud & sucré.

Plusieurs personnes prétendent, avec raison, que nous devrions faire plus d'usage d'avoine pour nous que pour nos bestiaux,

& donner à ces derniers de l'orge en place ; le pain d'avoine eſt effectivement bon, mais ce grain rend peu de fleurs à la mouture. Pline obſerve qu'une des principales nourritures des Germains étoit la bouillie faite avec la farine d'avoine, & que les Médecins de ce temps ſe plaignoient que cette nourriture réduiſoit à fort peu de choſe l'exercice de leur art; avantage qui pouvoit également réſulter de la vie ſobre & agiſſante de ces Peuples, en conſéquence très-robuſtes. Au reſte, c'eſt exactement la même choſe parmi les habitans du Nord de l'Angleterre qui vivent d'avoine & meurent très-vieux.

L I I.

BAGUENAUDIER, faux Sené.

Colutea arboreſcens, Linn.
Colutea veſicaria, Pin.

Quelques perſonnes mangent, comme des petits pois, les graines qui ſe trouvent dans les Baguenaudes.



L I I I.

BALISIER, CANNE D'INDE, BARALEU.

Cannacorus, Rumph.
Canna indica, Linn.

Barrere dit que les Sauvages mangent des graines de Balisier par délices, & qu'ils mettent au feu les fruits pour en retirer les semences.

L I V.

BANANIER.

Musa, Eluf.
Musa paradisiaca, Linn.

Les fruits de Bananier sont fort bons à manger ; ils ont la chair moëlleuse, pleine d'un suc humectant & d'un goût agréable ; ils sont même très-nourrissans : quelques Auteurs croient que ce sont les fruits qu'apporterent à Moyse les Exprès qu'il envoya à la découverte de la Terre Promise, & que deux hommes avoient peine à porter. On lit dans le second Tome de l'Histoire des Voyages, que la banane, fruit qui croît dans l'Isle de Madere, est estimée des Habitans avec une sorte de vénération, comme le plus délicieux de tous les fruits, jusqu'à même se persuader

que c'eſt le fruit défendu, ſource de tous les maux du genre humain. Pour confirmer cette opinion, ils alléguent la grandeur de ſes feuilles, qui ont aſſez de largeur pour avoir ſervi à couvrir la nudité de nos premiers Peres. A Cayenne on mange les fruits du bananier cruds ou cuits au four, ou coupés en petits morceaux ſur le gril, ou coupés en deux & ſéchés au ſoleil; on les mange auſſi au vin, à l'eau, au ſel.

L V.

BARBARÉE, L'HERBE DE SAINTE BARBE, L'HERBE AU CHARPENTIER, LA JULIENNE JAUNE.

Eryſimum Barbarea, Linn.
Eruca latifolia lutea ſeu Barbarea, Pin.

Les feuilles de cette plante peuvent ſe manger en ſalade.

L V I.

BARBE DE BOUC, SALSIFIX DES PRÉS, RICOCHET, BARBOUQEINE.

Tragopogon pratenſe, Linn.
Tragopogon pratenſe luiteum majus, Pin.

On mange les racines de cette plante cuites à l'eau, ou frites comme celles du ſalſifix; il y a encore une autre eſpece de barbe de bouc

qui eſt très-commune en Alſace, & qui ſe nomme, ſuivant Linneus, *Tragopogon porri folium*. Sa racine eſt en tout ſemblable à celle de la ſcorſonere; mais ſa chair eſt plus tendre & plus délicate; on la fait cuire au jus; on mange les jeunes pouſſes de cette plante en guiſe d'aſperges; on prétend même que c'eſt uniquement avec cette racine que Jules Ceſar a nourri ſon armée, lorſqu'elle ſe trouvoit inveſtie de toute part & même aſſez long-temps par l'armée de Pompée.

L V I I.

BARBE DE CHEVRE, GALINOLE.

Clavaria Coralloïdes, Linn.
Coralloïdes Flava albida, Tour.

On fait ſécher cette plante, & on s'en ſert dans les ragoûts.

L V I I I.

BARBE DE RENARD.

Tragacantha, Pin.
Aſtragalus Tragacantha, Linn.

Au commencement de Juin & dans le mois ſuivant, il découle naturellement de ces arbriſſaux en maniere de filet ou de bandes plus ou moins longues, un ſuc gommeux, qui ſe nomme gomme adragante;

lorſqu'on met tremper cette gomme dans l'eau, elle ſe gonfle beaucoup & paroît comme une eſpece de crême glacée ; c'eſt ce même mucilage de gomme adragante que l'on emploie chez les Confiſeurs pour donner du corps aux pâtes, aux paſtilles, & on mêle auſſi cette gomme avec du lait pour faire des crêmes fouettées.

L I X.

BARDANE, GLOUTERON, LAPOURDIER, NAPOLIER, TIGNON, HERBE AUX TEIGNEUX, HERBE AUX PUNAISES, HERBE AUX BARBANES, L'ARCTIUM.

Arctium Lappa, Linn.
Lappa major ſeu Arctium Dioſcoridis, Pin.

On mange en quelques endroits les queues des feullles de cette plante, & ſes jeunes tiges crues ou cuites.

L X.

BASILIC.

Ocymum Caryophillatum, Pin.
Ocymum Baſilicum, Linn.

Il y a quelques perſonnes qui aiment le baſilic dans les fournitures de ſalade ; on en fait encore ſouvent uſage dans la plûpart d

nos alimens ; on l'arrache pour cet effet avant qu'il ne fleurisse, & on en fait des paquets qu'on met sécher au plancher dans les cuisines, ou autre part à l'ombre dans un lieu bien aéré. On l'enferme ensuite dans des boîtes, & on le pulvérise lorsqu'on veut s'en servir dans les sausses avec les autres épices ; on le mêle aussi dans la pâte qu'on fait pour frire les pigeons ; de-là l'expression, *pigeons au basilic* ; on l'emploie encore dans les courts bouillons du poisson sans le pulvériser ; il sert enfin d'aromates dans la plûpart des ragoûts, & son goût plaît assez généralement ; il y a des Cuisiniers assez habiles pour employer avec tant d'art le basilic, le serpolet, la sarriette, le thym, & quelques autres herbes aromatiques, que les mets qu'ils préparent avec ces assaisonnemens, sont aussi agréables au goût que s'ils y employoient les épices des pays étrangers ; aussi ne faut-il pas s'étonner si quelques Epiciers sont aujourd'hui dans l'usage de faire entrer dans leur composition d'épices, ces sortes d'aromates indigenes avec les exotiques.

L X I.

BATATTE.

Batatas, Pin.
Convolvulus Batatas, Linn.

Cette plante est totalement différente de

la patate ; quoique plusieurs Auteurs la confondent mal à propos avec elle ; elle est indigene à l'Amérique ; on la cultive actuellement dans les Indes, l'Espagne & l'Angleterre ; sa racine est farineuse & d'une très-bonne saveur ; elle nourrit beaucoup, & est un aliment excellent, approchant presque de la viande ; elle rassasie vîte, & charge d'abord l'estomac ; elle est un peu venteuse, si on la fait cuire au jus ; on la mange, ou en son entier, ou coupées par morceaux préparés avec de la viande, ou du poisson, ou on la fait frire dans l'huile ou le beurre, ou on la mange même en guise de riz. Les Portugais préparent cette racine avec du vin, de l'eau de rose & du sucre pour les échauffer, à ce qu'ils disent ; ils font aussi avec cette même racine & du sucre une marmelade qui n'est pas trop bonne ; ils l'emploient encore avec du lait pour faire une bouillie, à laquelle ils ajoutent un peu de sucre. La qualité venteuse de cet aliment s'enleve par la cuisson sous les cendres, ou en y ajoutant un peu de vin.

L X I I.

BAUME, MENTHE.

Mentha, Tour. & Linn.

Il y a plusieurs especes de menthe ; les jeunes pousses des especes qui ont une odeur

agréable, font partie des fournitures de salade pendant toute l'année. Les personnes qui en aiment l'odeur & le goût, emploient de même les feuilles & les sommités, quoique les tiges soient fortes. Les especes les plus usitées sont celles que nos Jardiniers nomment le baume verd, le baume violet, le baume citronné & le baume panaché. Le baume est en général très-bon à l'estomac ; il fortifie beaucoup ; il provoque l'appétit, chasse les vents, & rend l'haleine agréable ; son usage trop fréquent échauffe ; c'est une chose à laquelle on doit prêter attention.

LXIII.

BECCABONGUE, VERONIQUE D'EAU, BECABONGA.

Veronica Bacabonga, Linn.
Anagallis Aquatica, Dod. Pemp.

Le Beccabongue peut se manger en salade comme le cresson de fontaine.



L X I V.

BEEN BLANC du Pays, BEHEN blanc nostras, Calichou, Carnillet.

Been album noſtra.
Cumbalus Behen, Linn.
Lychnis Sylveſtris, quæ Behen album vulgo, Pin.

En Provence les Payſans mangent cette plante pendant l'hyver.

L X V.

BENOITE, RECISE, GALIOTE, Galiot, Gariot, Herbe S. Benoît.

Caryophillata Vulgaris, Pin.
Geum Urbanum, Linn.

Linneus dit que les racines de cette plante donnent du parfum à la bierre.

L X V I.

BERCE, FAUSSE BRANC-URSINE.

Sphondilium Vulgare Hirſutum, Pin.
Heracleum Sphondilium, Linn.

Les Polonois & les Lithuaniens font, avec les feuilles & les ſemences de cette plante,

une sorte de boisson qu'ils appellent *Parst*, & qui tient lieu de biere aux pauvres gens.

LXVII.

BETTERAVE.

Beta rubra vulgaris, Pin.
Beta vulgaris, Linn.

La racine de betterave est fort saine ; & quoiqu'elle ne plaise pas à tout le monde, beaucoup de gens s'en accommodent ; on la mange en salade avec la mâche ou celeri, cuite à l'eau ou au four, ou sous la cendre chaude ; on la mange aussi avec l'oignon cuit sous la braise, accompagnée de capres, de capucines, d'anchois & de cornichons ; c'est une des salades d'hyver qui fait le plus de plaisir & d'honneur sur une table bien servie ; on l'apprête encore à la poële avec l'oignon roussi dans le beurre ; mais ce ragoût qui n'est gueres connu qu'à Paris, a fort peu de partisans ailleurs. Les betteraves poussent dans les serres pendant l'hyver de petites feuilles dont on fait usage pour les salades de cette saison ; elles sont agréables par leur couleur vive qui tranche avec le blanc. On regarde en Médecine la racine de betterave comme rafraîchissante, apéritive, passablement nourrissante & saine ; mais elle ne convient qu'aux bons estomacs. M. Margraff a tiré de la racine de la betterave, un sucre pur & assez

abondant. Ce ſavant Académicien de Pruſſe dit poſitivement que le ſucre eſt le même que celui que l'on tire des cannes.

Betteraves frites.

1. Après avoir fait cuire vos betteraves au four & les avoir pelées, coupez-les en tranches de l'épaiſſeur d'un bon doigt ; mettez-les tremper dans une pâte claire faite avec des œufs, ou ſans œufs ; faites les frire dans du beurre affiné ; étant frites, ſervez-les dans un plat particulier pour entremet avec du jus de citron ; on s'en ſert, ſi l'on veut, pour garnir d'autres plats en maigre. Ou bien on coupe de la tête à la queue, en maniere de ſoles les betteraves, de l'épaiſſeur de trois ou quatre écus ; on les met tremper dans une pâte claire faite de vin blanc, fleur de farine, crême douce, jaune & blanc d'œuf crud (plus du jaune que du blanc) poivre, ſel & clou de girofle ; on les tire de cette pâte, & on les poudre de farine, mie de pain & perſil haché ; on les fait frire enſuite ; & étant ſéches, on les ſert dans un plat particulier pour ornement.

Betteraves fricaſſées.

2. Quand les betteraves ont été cuites dans l'eau, au four ou ſous la cendre, on en ôte la peau ; on les coupe par rouelles aſſez minces, & on les fricaſſe avec beurre, perſil, ciboules hachées, un peu d'ail (pour ceux

qui l'aiment) une pincée de farine ; du vinaigre fuffifamment, fel & poivre ; on fait bouillir le tout un quart d'heure, & on le fert chaudement.

LXVIII.

BETEL, BÊTRE, TEMBEUL.

Les Indiens mâchent prefque toujours les feuilles de cette plante qu'ils mêlent avec de l'*areca*, du Cardamome, des girofles ou autres aromates & des écailles d'huitre calcinées ; on prétend que fans l'ufage du betel, ils auroient naturellement l'haleine fort puante ; lorfqu'on fe quitte pour quelque temps, on fe fait préfent dans ce Pays de bethel, que l'on offre dans une bourfe de foie. On n'ofe parler à un homme de dignité fans avoir du betel dans la bouche ; on en mâche pendant les vifites ; on en tient à la main : on s'en offre en fe faluant & à toute heure, comme nous faifons ici de la poudre de tabac ; mais le grand ufage de cette plante fait carier les dents de très-bonne heure aux Indiens ; ce qui n'empêche cependant pas de faire dire aux Editeurs de l'Encyclopédie, que l'ufage du betel devroit être préféré au tabac, au moins pour l'odeur ; & que fi les dents s'en trouvoient mal, l'eftomac en feroit plus fain & plus fort ; car il y a en France plus de gens qui manquent par l'eftomac, que par les dents.

LXIX.

BETOINE.

Betonica purpurea, Pin.
Betonica officinalis, Linn.

Les parties ſubtiles odorantes qui s'élevent de cette plante, lorſqu'elle eſt verte, ſont ſi vives, qu'il eſt rapporté dans les Auteurs, que des Jardiniers & autres gens arrachant de la betoine, devinrent yvres & chancellans, comme s'ils avoient bu du vin.

LXX.

BIBBY.

C'eſt un arbre de l'Amérique; quand il eſt jeune, il en découle, par une inciſion qu'on y fait, un jus qui reſſemble à du petit lait, d'un goût aigrelet, aſſez agréable. Les Indiens le boivent après l'avoir laiſſé repoſer pendant quelques jours.

LXXI.

BLED D'INDE, BLED DE TURQUIE, MAYS.

Frumentum Indicum, Mays Dictum, Pin.
Zea, Linn.

Le Indiens & autres Peuples éloignés

mangent le bled de Turquie en verd comme en Italie on mange les petits pois ; on en sert grillé à la poële ou bouilli dans l'eau. D'autres Nations en font une boisson qu'elles convertissent aussi en vinaigre, en la gardant un certain temps : en beaucoup de Pays on en fait du pain, ailleurs de la bouillie ; on en fait aussi, après l'avoir moulu, des gâteaux & des galettes ; le menu Peuple s'en nourrit en plusieurs Pays. Pour rendre le pain de ce bled meilleur, on associe sa farine avec de la farine de froment ; on a trouvé depuis peu le moyen de faire, avec le bled de Turquie, un manger délicat ; on prend ses grappes lorsqu'elles ne sont que naître & qu'elles n'excédent pas la grosseur du petit doigt. On les dépouille de leur bourre ; on les fend en deux & on les fait frire avec une pâte comme les artichauts. On les confit aussi avec du vinaigre blanc comme les cornichons, & alors ils sont encore meilleurs & plus tendres : la plante, à mesure qu'on la dépouille de son fruit naissant pour le manger ainsi en friture ou pour le confire, en produit d'autres de nœud en nœud, qu'on a toujours soin de cueillir, dès qu'ils sont formés, & elle en fournit pendant deux mois & plus ; les Habitans de l'Amérique Septentrionale succent les tiges vertes du mays qui ont un goût de sucre.

Les Indiens font avec le mays une liqueur qui leur est très-agréable ; ils le font rôtir,

jusqu'à ce qu'il devienne du charbon; & après l'avoir bien pilé, ils le jettent dans de grandes chaudieres d'eau où ils le font bouillir. Cette eau noire & dégoûtante est ce qu'ils appellent chice, & ce qui fait leurs délices.

LXXII.

BLED TREMOIS, BLED DE TROIS MOIS, FROMEMT D'ÉTÉ.

Triticum æstivum Linn. & Pin.

Le grain de bled trémois sert au même usage que celui du froment. *Voyez* l'article FROMENT.

LXXIII.

BLED DE VACHE, ROUGEROLE, ROUGE-HERBE, QUEUE DE RENARD, BLED DE RENARD.

Melampyrum arvense, Linn.
Melampyrum purpurascente, Comâ. Pin.

On fait avec la graine de cette plante un pain mangeable, quoique noir & amer.

LXXIV.

BLIMBING.

Blimbing oblongum acidum, Rumph.

Il croît par toute l'Inde; on confit son fruit

fruit au ſucre ; & c'eſt pour lors un met très-agréable.

LXXV.

BOIS DE BAMBOU.

Arundo arbor, Pin.
Arundo Bambos, Linn.
Tchu-tſe en Chinois.

Il découle naturellement des nœuds des jets du bois de bambou, une liqueur qui ſe congele par l'ardeur du ſoleil, & qui forme des larmes dures & fragiles ; ces larmes ſont une eſpece de ſucre naturel, qui eſt le *tabaxir* des anciens ; les jeunes rejettons de bambou font encore la baſe d'une célebre compoſition que l'on appelle *achar*, & qui eſt recherchée comme étant très-délicieuſe dans les Indes & dans l'Egypte.

LXXVI.

BOIS D'INDE OU DE CAMPÊCHE.

Lignum Indicum, *Amomum*, Offic.

C'eſt un grand arbre de l'Amérique, dont les fruits ſont noirâtres, un peu plus gros que les grains ordinaires ; leur odeur & leur goût auſſi bien que celui des feuilles de cet arbre, qui approchent de celles du laurier, raſſemblent un compoſé de gerofle, de cannelle & de

poivre. On s'en sert dans les sausses ; & quand on sale des cochons, on met un lit de feuilles de cet arbre entre chaque lit de viande, après les avoir saupoudrées de sel battu & de ces graines réduites en poudre ou seulement concassées; on ne peut s'imaginer le bon goût & la saveur excellente que la viande contracte. Si on introduisoit ces graines, on pourroit se passer aisément de toutes sortes d'épiceries.

LXXVII.

BON HENRY, ÉPINARS SAUVAGE.

Chenopodium Bonus Henricus Linn.
Chenopodium folio triangulo, Pin.

On mange les feuilles de cette plante cuites, hachées & fricassées comme des épinars; on en cultive même dans les potagers; Linneus dit qu'on fait cuire ses tiges comme des asperges.

LXXVIII.

BOULEAU, BOUILLARD, BOIS BLANC, SCEPTRE DES MAÎTRES D'ECOLE, ARBRE DE LA SAGESSE.

Betula alba, Lin.
Betula, Dod. Pempr.

Lorsqu'on le blesse au printemps, il jette une liqueur fort agréable à boire, & dont les Suédois font une boisson qui se garde prè

d'un an, & le dispute selon eux au vin par sa bonté. Vanhelmont observe, que si on fait une incision au bouleau près de la racine, la liqueur qui en sort, est de l'eau pure & simple ; & que si au contraire on perce jusqu'au milieu une branche de la grosseur de trois doigts, il en découle une liqueur qui a plus de saveur, & qui est légerement acide & agréable. Les Bergers se désalterent souvent avec cette liqueur sortant des mains de la nature ; on fait du sucre avec le suc épaissi du bouleau d'Amérique ; on appelle biere de bouleau une liqueur antinephrétique, recommandée comme un préservatif pour la pierre ; c'est avec de l'eau dans laquelle on a fait bouillir les jeunes branches de bouleau concassées qu'on la prépare.

LXXIX.

BOURRACHE.

Borrago officinalis, Linn.
Buglossum Latifolium, *Borrago*, Pin.

Les fleurs de la bourrache sont employées dans les offices pour orner les salades ; on emploie ses feuilles fort utilement pour les soupes ; on les mêle avec d'autres herbes ; mais il faut qu'elles soient jeunes & tendres ; les Italiens mangent aussi la bourrache cuite en salade ; quand elle est nouvelle, ils en font un grand usage dans tous les mets d'herbes,

dans la juste persuasion qu'ils ont, que cette plante est salutaire. L'Emery, dans son Traité des Alimens, prétend que les feuilles de bourrache sont humectantes & adoucissantes; elles temperent, ajoute-il, les âcretés du sang & des autres humeurs; ses fleurs, suivant le même Auteur, purifient le sang, raniment le cœur & les esprits, & tiennent leur place parmi les trois fleurs cordiales. Le seul défaut qu'on reproche à la bourrache, c'est de ne pas se digérer facilement; on a observé que les fleurs de bourrache mises dans du vin, le rafraîchissent promptement, sans lui donner aucun goût; le suc de toute la plante mis dans un tonneau y travaille, & se façonne, sans qu'il soit besoin d'y rien mélanger; il y devient une liqueur brune, claire & très-fine.

L X X X.

BRINDONNES.

C'est un fruit des Indes Orientales, dont l'écorce sert à la confection du vinaigre de ce pays; Ray dit qu'on en mange quelquefois, mais rarement.

L X X X I.

BRUYERE.

Erica vulgaris Glabra, Pln.

En Danemarck on fait avec la bruyer

une espece de biere qu'on dit être agréable au goût, & à laquelle on attribue une vertu cordiale.

LXXXII.

BLUGOSSE, LANGUE DE CERF.

Anchusa officinalis, Linn.
Buglossum angustifolium, majus, Pin.

Les fleurs de buglosse s'emploient pour les mêmes usages que celles de la bourrache; dans l'Uplande on mange ses jeunes feuilles cuites comme des choux.

LXXXIII.

CAAPEBA.

Caapeba folio orbiculari, & umbilicato lævi, Pin.
Cissampelos pareira, Linn.

La racine de cette plante coupée par tranches, infusée & macérée pendant quelques jours dans de l'eau, donne à cette liqueur un goût de vin ou de biere.



LXXXIV.

CACAO,

Arbor Cacauifera Americana, Pluk. Alm. *Theobroma Cacao*, Linn.

Les Américains, avant l'arrivée des Espagnols, faisoient une liqueur avec le cacao délayé dans de l'eau chaude, assaisonné avec le piment, coloré par le rocou, & mêlé avec une bouillie de Mays pour en augmenter le volume. Tout cela joint ensemble, donnoit à cette composition un air si brun & un goût si sauvage, qu'un Soldat Espagnol disoit qu'il n'auroit jamais pu s'y accoutumer, si le manque de vin ne l'avoit contraint à faire cette violence, pour n'être pas toujours obligé à boire de l'eau pure; ils appelloient cette liqueur chocolat, & nous avons conservé le nom à la pâte que nous faisons avec le cacao. Pour la faire, on dépouille les amandes de cacao de leur écorce par le feu; on les pele; on les rôtit dans un mortier bien chaud, & on en forme une pâte qu'on mêle avec presque poids égal de sucre; le chocolat ainsi préparé, s'appelle *chocolat de santé*. Quelques personnes prétendent qu'il est bon d'y mêler une légere quantité de vanille qui en facilite la digestion par sa vertu stomachique & cordiale.

Lorsqu'on veut un chocolat qui flatte les

ſens plus agréablement, on y ajoute une poudre très-fine faite avec des gouſſes de vanille & des bâtons de canelle pilés & tamiſés ; on broie le tout de nouveau, & on le met, ou en tablettes, ou en moule. Ceux qui aiment les odeurs y ajoutent un peu d'eſſence d'ambre. Lorſque le chocolat ſe fait ſans vanille, la préparation de la canelle eſt de deux gros par livre de cacao; mais lorſqu'on emploie la vanille, il faut diminuer au moins la moitié de cette doſe de cannelle. A l'égard de la vanille, on en met deux ou trois gouſſes dans une livre de cacao ; quelques Fabricans de chocolat y ajoutent du poivre & du gingembre ; mais les gens ſages doivent être attentifs à n'en point uſer qu'ils n'en ſachent la compoſition. Dans nos Iſles Françoiſes on fait des pains de cacao pur & ſans addition ; & lorſqu'on veut prendre du chocolat, on réduit ces tablettes en poudre, & l'on y ajoute plus ou moins de canelle, de ſucre en poudre & de fleurs d'orange. Le chocolat ainſi préparé, eſt d'un parfum exquis & d'une grande délicateſſe. Quoique la vanille ſoit très-commune aux iſles, on n'y en fait point du tout d'uſage dans le chocolat. On fait avec les amandes de cacao préparées à peu près comme les noix de Rouen, une confiture excellente propre à fortifier l'eſtomach ſans trop l'échauffer. Le beurre de cacao eſt une huile en conſiſtance de beurre, dont on ſe ſert à la Cayenne pour la cuiſine.

Maniere de preparer le Chocolat.

1. Pour faire quatre tasses de chocolat, il faut mettre quatre tasses d'eau dans une chocolatiere, puis prendre un quarteron de chocolat; le couper le plus mince que faire se pourra sur un papier. Si vous l'aimez sucré, vous prendrez aussi un quarteron de sucre, sinon vous n'y mettrez que trois onces que vous concasserez & mêlerez avec le chocolat. Lorsque votre eau bouillera, vous y jetterez le tout, & remuerez bien avec le bâton à chocolat; vous mettrez ensuite ce mêlange devant le feu si vous voulez; & lorsqu'il montera, vous le retirerez, afin qu'il ne s'en aille pas pardessus; vous le fouetterez bien avec le bâton pour le faire mousser; à mesure qu'il moussera, vous le verserez dans les tasses l'une après l'autre; si vous n'en voulez qu'une tasse, il ne faut sur une tasse d'eau qu'une once de chocolat au lait; si voulez du chocolat au lait au lieu d'eau, vous y mettrez le lait.

Autre Méthode.

2. On ratisse la pâte pure avec un couteau, ou on la frotte avec une rape plate, si cette pâte est assez séche, pour que la rappe ne s'engraisse pas. On prend pour une once de chocolat, deux ou trois pincées de cannelle en poudre passées au tamis de soie, & une once de sucre pulvérisé; on met le mêlange dans

une chocolatiere avec un œuf frais entier, & on remue bien avec le moulinet, jusqu'à ce que le feu soit en consistance de miel liquide ; ensuite on y verse environ huit onces de liqueurs bouillantes, eau ou lait selon son goût, pendant qu'on agite fortement le moulinet pour la bien incorporer avec le reste ; après quoi on met le chocolat sur le feu ou au bain marie ; & dès que le chocolat monte, on retire la chocolatiere ; on le remue beaucoup avec le moulinet, & on le verse dans des tasses à diverses reprises ; c'est l'œuf qui le fait bien mousser. Pour relever le goût de cette liqueur, on peut immédiatement avant de la verser, y mettre une cueilleré d'eau de fleurs d'orange, où on aura versé une ou deux gouttes d'essence d'ambre.

Ce chocolat est très-parfumé, extrêmement délicat, & ne charge point ; d'ailleurs il ne fait aucun sédiment dans la chocolatiere ni dans les tasses.

Biscuits de Chocolat.

3. Mettez dans une terrine deux tablettes de chocolat rapé, avec une demi-livre de sucre fin passé au tamis & quatre jaunes d'œufs ; battez le tout ensemble avec une spatule ; ensuite vous y mettez huit blancs d'œufs fouettés, que vous mêlez bien avec le sucre & le chocolat ; vous prenez un quarteron de farine un peu séchée au four, que vous mettez dans un tamis ; passez-la au travers dans

la compoſition de biſcuits, que vous remuez à meſure qu'elle tombe, pour la bien mêler; dreſſez vos biſcuits dans des moules de papier; jettez un peu de ſucre fin deſſus, en le faiſant tomber légerement d'un tamis; mettez cuire dans un four doux.

Paſtille de Chocolat.

4. Pour une livre de ſucre fin, vous ferez fondre une once de gomme adragante, avec un peu d'eau; lorſqu'elle ſera fondue, paſſez-la au travers d'une ſerviette; mettez cette eau gommée dans un mortier avec deux tablettes de chocolat pilé & paſſé au travers d'un tamis, la moitié d'un blanc d'œuf, & une livre de ſucre fin paſſé au tambour; pilez le tout enſemble, en mettant le ſucre peu à peu, juſqu'à ce que cela vous faſſe une pâte maniable; enſuite vous l'ôtez du mortier pour en former des paſtilles de la grandeur ou du deſſein que vous jugerez à propos, ou des ingrédiens, ou grains de bled, de caffé, de pois, de lentilles, de coquillages & autres choſes à votre volonté.

Cannelons glacés de Chocolat.

5. Pour faire ſix cannelons, vous en remplirez quatre avec de la bonne crême; mettez cette crême ſur le feu pour la faire bouillir; vous y mettrez enſuite une livre de ſucre; vous prenez trois quarterons de chocolat que vous faites fondre dans de l'eau, en le met-

tant ſur le feu dans une poële, & le remuez toujours juſqu'à ce qu'il ſoit en bouillie; vous y ajoutez ſix jaunes d'œufs, que vous délayez bien enſemble; mettez-y auſſi la crême; lorſque vous aurez bien mêlé le tout, vous le paſſez au tamis pour le mettre dans une ſablotiere, & pour le faire prendre à la glace; quand la crême ſera priſe, vous la travaillez pour la mettre dans les moules à cannelons que vous enveloppez de papier, & pour les remettre à la glace dans un vaiſſeau qui ne retienne point l'eau; lorſque vous ſerez prêt à ſervir, vous leur ferez quitter le moule.

Mouſſe de Chocolat.

6. Faites fondre ſix onces de chocolat dans un bon verre d'eau, que vous mettez ſur un petit feu doux; remuez-le avec une ſpatule; quand il ſera bien fondu & réduit comme une eſpece de bouillie, vous le retirerez de deſſus le feu pour y mettre ſix jaunes d'œufs frais, que vous incorporerez dedans; vous y mettrez enſuite une pinte de bonne crême, que vous mêlerez avec le chocolat & les œufs; ajoutez-y une demi-livre de ſucre; mettez le tout enſemble dans une terrine; lorſque le ſucre ſera fondu, & que la crême ſera rafraîchie, vous finirez les mouſſes.

Conſerve de Chocolat.

7. Prenez deux onces de chocolat rapé; faites cuire une livre de ſucre à la premiere

plume, & mettez-y votre chocolat; remuez-le pour le délayer & dressez votre conserve toute chaude.

Massepain de Chocolat.

8. Echaudez deux livres d'amandes douces; tenez-les dans de l'eau fraîche, & pilez-les dans un mortier; faites cuire une livre de sucre à la plume ; mettez-y vos amandes ; desséchez la pâte à petit feu ; tirez-la de la poële , & mettez-la refroidir ; quand elle sera froide, vous y ajouterez trois onces de chocolat pilé & passé au tamis & un blanc d'œuf, & vous manierez le tout ensemble ; vous pourrez former une abaisse d'une partie de ladite pâte ; vous la découperez avec des moules de fer blanc ; vous en passerez à la seringue ; ceux qui seront découpés, vous les pourrez glacer d'une glace royale.

Crême de Chocolat.

9. Il faut mettre sur un demi-septier de crême une chopine de lait, le jaune de deux œufs frais, & trois onces de sucre ; détrempez le tout ensemble ; faites-le bouillir & consommer d'un quart, en le tournant avec une spatule ; vous y mettrez ensuite du bon chocolat rapé, autant qu'il en faut, pour qu'elle en ait le goût & la couleur ; après quoi vous lui donnerez cinq ou six bouillons ; vous la passerez par un tamis, & vous la dresserez pour la servir froide.

Glace de Chocolat.

10. Vous prenez trois demi-ſeptiers de crême & un demi-ſeptier de lait que vous faites bouillir avec trois quarterons de ſucre ; vous aurez une demi-livre de chocolat que vous ferez fondre dans de l'eau, en les mettant dans une poële ſur le feu, que vous remuerez avec une ſpatule ou cueilliere de bois, & vous ferez réduire le tout juſqu'à ce qu'il ſoit en bouillie ; il faut y ajouter quatre jaunes d'œufs que vous délayerez bien avec du lait & de la crême & que vous verſerez dans la poële avec le chocolat, pour le mêler enſemble ; il faut enſuite le verſer dans une terrine, juſqu'à ce que vous ſoyez prêt à mettre à la glace.

Crême de Chocolat au bain marie.

11. Délayez une once de chocolat rapé avec quatre jaunes d'œufs & un peu de lait ; ajoutez-y une chopine de crême & un demi-ſeptier de lait ; mêlez bien le tout de ſucre à diſcrétion ; faites bouillir de l'eau dans une caſſerole ; mettez deſſus, le plat où vous aurez dreſſé votre crême ; enſorte que le fond du plat trempe dans l'eau bouillante ; recouvrez-le d'un autre plat, & ne l'ôtez que quand la crême ſera priſe.

Fromage de Chocolat.

12. Prenez une demi-livre de bon choco-

lat ; mettez-y environ un demi-ſeptier d'eau pour le faire fondre ſur le feu ; vous aurez ſoin de le remuer toujours avec une ſpatule ; quand vous verrez qu'il ſera bien fondu & réduit comme une bouillie légere, vous y mettrez ſix jaunes d'œufs que vous délaierez bien dedans ; vous mettrez une pinte de bonne crême ; faites-lui faire un bouillon ; mettez-y une demi-livre de ſucre ; enſuite vous mettrez la crême dans la poële où eſt vôtre chocolat, que vous remuerez bien enſemble ſur le feu ; lorſque les œufs ſeront pris, mettez votre crême dans une ſablotiere pour la faire prendre à la glace que vous travaillerez à la houlette, & la mettrez enſuite dans un moule à fromage pour le remettre à la glace.

Crême veloutée au Chocolat.

13. Prenez ſix tablettes de chocolat ; coupez-les bien minces ; prenez trois demi-ſeptiers de crême & un demi-ſeptier de lait que vous mettez dans une caſſerole avec une écorce de citron verd, cannelle en bâton & coriandre ; faites réduire aux deux tiers, & mettez-y votre chocolat ; faites faire quelques bouillons ; retirez, paſſez dans une ſerviette mouillée ; quand elle ſera un peu plus que tiede, délayez-y comme un poids de preſſure, & faites-la prendre ſur de la cendre chaude ; on peut la ſervir froide, ſi on veut.

Chocolat en olive.

14. Pilez dans un mortier une tablette de chocolat ; lorſqu'il eſt fin, vous y mettez trois blancs d'œufs avec du ſucre en poudre ; Il en faut ſuffiſamment pour que vous puſſiez en former une pâte ; pilez le tout enſemble, & ajoutez-y du ſucre, juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable ; retirez-là du mortier, pour la mettre ſur une table avec du ſucre fin ; coupez-en de petits morceaux égaux que vous roulez un peu dans les mains avec du ſucre fin, pour leur donner la figure d'une olive ; mettez-les à meſure ſur des feuilles de papier blanc, poſées ſur des feuilles de cuivre ; faites-les cuire dans un four doux.

Eau de Chocolat.

15. Prenez du cacao & de la vanille ; faites-les rôtir, comme ſi vous vouliez faire du chocolat ; broyez enſuite le cacao, & laiſſez la vanille ſans la piler ; mettez-les enſuite dans l'alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie ; diſtillez-les à un feu ordinaire, & ne tirez point de phlegme. Quand vos eſprits ſeront tirés, vous les mettrez dans un ſyrop que vous ferez à l'ordinaire avec du ſucre fondu dans de l'eau fraîche ; vous paſſerez la liqueur à la chauſſe ; & quand elle ſera claire, prenez deux onces de cacao, un gros de vanille, trois pintes & un demi-ſeptier d'eau,

de-vie, une livre & demie de ſucre, & deux pintes & trois demi-ſeptiers d'eau.

Dragées de Chocolat.

16. Faites tremper un peu de gomme adragante avec un peu d'eau; lorſqu'elle eſt fondue & bien épaiſſe, paſſez-la au travers d'un linge, en preſſant fort pour qu'elle paſſe toute; mettez-la dans un mortier avec du chocolat en poudre & du ſucre fin, juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable; mettez cette pâte ſur une table poudrée de ſucre fin, que vous abattrez avec un rouleau, juſqu'à ce qu'elle ſoit de l'épaiſſeur d'un écu; coupez-en de petits morceaux pour les arrondir de la groſſeur d'un pois; mettez-les ſécher à l'étuve; lorſqu'ils ſeront ſecs, vous les couvrirez de ſucre, comme on a coutume de faire pour les dragées.

Diablotin de Chocolat.

17. Prenez du bon chocolat; s'il eſt trop ſec, mettez le amollir à l'étuve; mettez-y un peu de bonne huile d'olive pour le bien travailler avec une cueilliere; vous en prenez de petits morceaux que vous roulez dans vos mains pour en faire de petites boulettes groſſes comme des noiſettes, & que vous mettez ſur de petits quarrés de papier d'un bon pouce de diſtance égale. Quand votre feuille eſt remplie, vous prenez votre papier de coin en coin; vous en appuyez un ſur la table, & l'autre

l'autre que vous secouez pour les applatir, afin qu'ils se glacent d'eux-mêmes. Vous les glacez, si vous voulez avec de la nompareille blanche, & vous les piquez tous avec du cannenas ; vous les faites sécher à l'étuve.

LXXXV.

CACHOU.

Catechu, Terra Japponica.

C'est une préparation faite avec les semen-es d'*arec* ou *areca* ; on coupe ces semences ncore vertes ; on les fait infuser pendant ong-temps dans une eau, qui en dissout la artie gommo-résineuse, & que l'on fait éva-orer ensuite en consistance d'extrait ; on rend cachou agréable en le mêlant avec du su-e ou quelques aromates. Un gros de cachou, tté dans une pinte d'eau, lui donne une uleur rougeâtre, une saveur douce, un peu tringente, & forme une boisson très-agréa-e, même en cas de maladie. Les Indiens ésentent, dans les visites qu'ils se rendent, s semences d'arec ; ils les coupent en mor-aux, & les mettent sur des feuilles de bé-el, dans lesquelles ils les enveloppent après oir recouvert la feuille d'une légere cou-e de choux, pour conserver plus long-nps dans la bouche cette saveur agréable. n dit que si l'on mange l'arec encore verd, cause une espece d'yvresse, semblable à

celle du vin ; mais qu'on diſſipe bientôt en prenant un peu de ſel & de vin. On nomme chez les Botaniſtes l'arbre qui fournit les ſemences propres au cachou, *palma cujus fructus ſeſſilis, fauſel dicitur, ſicut areca palma foliis.* Son fruit s'appelle chez les Indiens *chotool* ; ces Peuples les mêlent avec du *lycion* Indien, ou *kaath*, & ils mâchent continuellement ce mêlange ; les Grands du Pays & les riches ne ſe contentent pas d'un tel cachou ; ils y mêlent du cardamome, du bois d'aloës, du muſc, de l'ambre, & de quelques autres aromates. Telle eſt la compoſition de ces paſtilles rondes ou plates que les Hollandois apportent de l'Inde en Europe ſous le nom *de ſiri-gata-gamou.* En France on mêle le cachou avec du ſucre, de l'ambre, & quelquefois un peu de cannelle ; on fait une pâte de ce tout avec une diſſolution de gomme adragante, & l'on en forme des paſtilles qu donnent à l'haleine une odeur agréable.

Cachou ambré pour la bouche.

1. Prenez quatre onces de cachou & di grains de muſc (moins même pour ceux q en craignent l'odeur) ; pilez-les dans un pe mortier, & les tamiſez bien fin, repilant tout juſqu'à ce qu'il paſſe entierement ; fait enſuite chauffer doucement le mortier, e ſorte que le fond ſoit un peu plus chaud q le reſte, auſſi bien que le bout du pilon faites diſſoudre à cette douce chaleur, en

muant le pilon, dix-huit grains d'ambre gris; y ajoutant quelques gouttes d'essence d'ambre, & la grosseur d'une noix de gomme adragante, dissoute dans de l'eau de fleurs d'orange. Après avoir ainsi mêlé le tout, vous y mettrez peu à peu la poudre de cachou; vous la broierez dans le même mortier assez long-temps, afin que l'ambre s'incorpore bien; la pâte étant ainsi préparée, vous en prendrez gros comme une noix, & en formerez des trochisques; après quoi les prenant avec deux doigts du côté pointu, vous les tordrez pour en faire de petites pilules ovales; & pour empêcher qu'en les formant la pâte ne s'attache aux doigts, vous les frotterez auparavant avec un peu d'essence de fleurs d'orange.

LXXXVI.

CAFFIER.

Jasminum Arabicum Castaneæ folio, Flore albo odoratissimo, Till. Pis.
Coffea Arabica, Lin.

Personne n'ignore actuellement l'usage qu'on fait du caffé pour boisson; on en prend infusion de trois manieres, ou du caffé fondé, & dans son naturel, ou du caffé rôti, ou seulement des enveloppes propres & communes de cette substance; la seconde méthode de le prendre est la meilleure; pour

que le caffé soit bon, il faut le choisir nouveau, bien mondé de son écorce, net, de moyenne grosseur, bien nourri, grisâtre, qui ne sente point le moisi, qui n'ait point été mouillé par l'eau de la mer, & qui jette une odeur forte & très-agréable, quand on le brûle, & même quand il a été brûlé.

Le caffé, dit l'Emery, fortifie l'estomac & le cerveau; il hâte la digestion; il appaise les maux de tête; il abat les vapeurs du vin & des autres liqueurs spiritueuses; il excite les urines & les mois aux femmes; il purge quelquefois par les selles; il rend la mémoire & l'imagination plus vives, & il donne de la gaieté; l'usage excessif du caffé maigrit beaucoup, empêche ordinairement de dormir, épuise les forces, abat les ardeurs de Venus, & produit plusieurs autres inconvéniens pareils. Lorsqu'il est pris modérément, il convient, principalement en temps froid, aux vieillards, aux phlegmatiques, & à ceux qui sont gros & replets; mais il est moins convenable aux bilieux, aux mélancoliques, & à ceux qui ont un sang épais & brûlé.

Préparation du Caffe.

1. On fait brûler ou rôtir le caffé dans une poële de terre vernissée; pendant qu'il est sur le feu, on l'agite incessamment avec une spatule ou cueilliere de bois, ou bien en remuant la poële, jusqu'à ce qu'il soit d'un violet tirant sur le noir; puis on le réduit en

poudre avec un moulin, qui ne ſert qu'à cet uſage. On fait bouillir de l'eau dans une caffetiere; quand cette eau bout, on la retire un peu de feu, pour y jetter environ une once de cette poudre ſur une livre d'eau; on remue en même temps l'eau avec une cueilliere, tant pour mêler le caffé que pour empêcher que la liqueur ne ſorte de la caffetiere, ce qui ne manqueroit pas d'arriver; quelques-uns y jettent un peu d'eau froide, pour arrêter la forte ébulition; il eſt même à propos de retirer une taſſée d'eau avant de mettre la poudre dans la caffetiere; on y renverſe cette eau à différentes fois, pour abattre le caffé à meſure qu'il monte; on remet enſuite la caffetiere au feu, ou on la laiſſe pendant près d'un quart d'heure; enſuite on la retire, pour laiſſer éclaircir la liqueur; quand elle eſt claire, on la verſe bien chaude dans des taſſes, & on la boit après y avoir mis du ſucre, pour corriger l'amertume, qui eſt déſagréble à ceux qui n'y ſont pas accoutumés. Lorſque le caffé a bouilli, il faut toujours le tirer au clair ſi l'on veut le garder; alors même, plus on le fait chauffer, plus il perd de ſa qualité; il ne fait que noircir & devenir foible; pour bien clarifier le caffé, on peut y jetter un petit morceau de ſucre, ou plutôt un peu de corne de cerf en poudre, ce qui opere promptement.

On fait d'excellent caffé en le mettant moulu dans une caffetiere d'argent échauffée,

y verſant enſuite de l'eau bouillante, & remuant bien avec une cueilliere ; on le verſe auſſi-tôt qu'il eſt repoſé ; de cette façon il n'eſt point âcre, & il a beaucoup de parfum ; il faut mettre la doſe un peu forte.

Préparation du Caffé non brûlé.

2. Cette préparation conſiſte à tirer la teinture du caffé, comme on tire celle du thé. Prenez un gros de caffé en feve & bien mondé de ſon écorce ; faites le bouillir pendant un demi-quart d'heure au plus dans un demi-ſeptier d'eau ; retirez enſuite du feu cette liqueur qui aura pris une belle couleur brune ; & après l'avoir laiſſé repoſer un peu de temps, vous la boirez chaude avec du ſucre. On peut encore employer une ſeconde & une troiſieme fois le même caffé dont on s'eſt déja ſervi.

Caffé à la ſultanne, ou préparation du Caffé uſité chez les Arabes.

3. On prend l'écorce du caffé parfaitement mûre ; on la briſe, & on la tient dans une petite poële ou terrine ſur un feu de charbon, en la tournant pour qu'elle ne ſe brûle pas ; mais qu'elle prenne ſeulement un peu de couleur ; on fait en même temps bouillir de l'eau dans une caffetiere ; quand l'écorce eſt prête, on la jette dedans, & on laiſſe bouillir le tout comme le caffé ordinaire. La couleur de cette boiſſon eſt ſemblable à celle de

la meilleure biere d'Angleterre. Il n'eſt pas néceſſaire d'y mettre du ſucre, parce qu'il n'y a aucune amertume à corriger, & qu'au contraire on y ſent une douceur agréable.

Crême de Caffé.

4. Mettez une pinte de crême dans une caſſerolle avec un morceau de ſucre & deux cueillerées de caffé moulu ; faites bouillir le tout, puis l'ôtez du feu ; prenez enſuite deux ou trois gèſiers de volaille ; ouvrez-les ; ôtez-en la membrane intérieure & la hachez ; mettez-la dans un gobelet ou autre vaiſſeau, avec un verre de votre crême de caffé près du feu ou ſur la cendre chaude. Ce mêlange étant fait, jettez-le dans le reſte de la crême de caffé, & paſſez promptement le tout, deux ou trois fois par l'étamine ; mettez enſuite votre plat ſur la cendre chaude ; dreſſez-y la crême, & la couvrez d'une autre plat avec du feu deſſus. Lorſque la crême ſera priſe, vous la mettrez dans un lieu frais, & la ſervirez pour entremets, chaude ou froide ; vous pourrez auſſi la ſervir à la glace.

Autre façon.

5. Prenez du caffé ce qu'il en faut pour quatre bonnes taſſes ; faites-le bouillir dans une caffetiere avec de l'eau ; quand il ſera repoſé, tirez-le au clair ; mettez-le enſuite avec une chopine de crême & un quarteron de ſucre ; faites-le bouillir & réduire à moitié,

délayez y quatre jaunes d'œufs, & plein une cueilliere à caffé de farine; paſſez votre crême au tamis, & la faites cuire au bain marie. Cette crême eſt auſſi ſaine qu'agréable.

Liqueur de Caffé.

6. Choiſiſſez une livre & demie de caffé moka, du meilleur qu'il ſoit poſſible de trouver; faites-le torréfier dans une poële de feu. Il ne faut pas qu'il le ſoit trop; il le ſera ſuffiſamment quand il aura contracté une couleur de marron; donnez-vous bien de garde qu'il aille juſqu'au noir, ni qu'il ſente la flamme ou la fumée; vous le moudrez enſuite comme ſi vous aviez deſſein de le prendre à l'eau; mettez en infuſion cette livre & demie de caffé en poudre dans neuf pintes d'eau-de-vie; vous ferez durer l'infuſion pendant huit jours: ce terme expiré, vous verſerez l'infuſion dans la cucurbite; vous y adapterez le réfrigerant; vous placerez l'alembic au bain marie, & vous diſtillerez d'abord au filet aſſez fort. Ayant tiré ſix pintes de liqueur, vous les renverſerez dans la cucurbite par le canal de cohobation; après quoi vous diſtillerez au très-petit filet; ayant retiré cinq pintes de liqueur ſpiritueuſe & bien impregnée d'huile aromatique de caffé, vous ceſſerez; vous ferez enſuite fondre cinq livres de ſucre dans cinq pintes d'eau de fontaine ou de riviere; vous mêlerez les eſprits avec ce ſyrop: après avoir

bien remué le mêlange, vous filtrerez ſelon l'art.

La liqueur ſpiritueuſe du caffé n'a pas les mêmes vertus que le caffé pris à l'eau ; mais auſſi n'occaſionne-t-elle pas les mêmes effets dangereux ; elle n'empêche point de dormir ; elle n'échauffe le ſang que médiocrement ; elle eſt apéritive ; elle recueille les eſprits ; elle inciſe les alimens cruds & de difficile digeſtion ; enfin elle excite la ſenſation du caffé plus agréablement, & plus puiſſamment, que lorſqu'il n'eſt qu'en ſimple infuſion.

Cannelons glacés de Caffé.

7. Pour faire ſix cannelons, peſez deux onces d'eau ; vous mettrez cette eau dans une caffetiere ; lorſqu'elle bouillera, vous y jetterez au moins ſix onces de caffé pour en faire du caffé comme à l'ordinaire ; quand il ſera fait, bien repoſé & tiré au clair, vous le mettrez dans de la crême que vous aurez fait bouillir auparavant avec une livre de ſucre ; vous meſurerez votre crême avant que de la faire bouillir ; il en faut la meſure de quatre cannelons ; faites bouillir la crême avec le caffé & le ſucre, juſqu'à ce qu'elle ſoit diminuée d'un tiers en la tournant toujours ſur le feu ; vous la mettrez enſuite dans une terrine, juſqu'à ce que vous le faſſiez prendre à la glace.

Fromage glacé de Caffé.

8. Faites du caffé comme à l'ordinaire ; il en faut prendre ſix onces pour une chopine d'eau ; lorſqu'il ſera bien repoſé & tiré au clair, prenez une pinte de crême qui puiſſe aller ſur le feu ; après avoir fait un bouillon mettez-y environ une livre de ſucre & le caffé que vous avez tiré au clair ; faites faire cinq ou ſix bouillons en remuant toujours ; vous mettrez enſuite votre crême dans une ſablotiere pour la faire prendre à la glace.

Gauffres du Caffé.

9. Mettez dans une terrine un quarteron de ſucre en poudre, un quarteron de farine, deux œufs frais, une bonne cueillerée de caffé paſſé au tamis ; mêlez le tout enſemble en y mettant peu à peu de la crême double, juſqu'à ce que votre pâte ſoit de bonne conſiſtance, ſans être ni trop claire ni trop épaiſſe ; qu'elle file en la verſant avec la cueilliere ; faites chauffer le gauffrier ſur un fourneau, & frottez-le de deux côtés avec de la bougie blanche ou du beurre pour le graiſſer ; vous y mettrez enſuite une bonne cueillerée de votre pâte ; fermez le gauffrier pour le mettre ſur le feu ; après l'avoir fait cuire d'un côté, vous le retournez de l'autre ; lorſque vous croyez que la gauffre eſt cuite, vous ouvrez le gauffrier pour voir ſi elle eſt de belle couleur dorée & également cuite ; vous

l'enlevez tout de ſuite pour la poſer ſur un rouleau fait en chocolat ; appuyez la main deſſus pour lui faire prendre la forme du rouleau ; laiſſez-la ſur le chocolat juſqu'à ce que vous en ayez fait une autre de la même façon ; pendant qu'elle cuit, vous ôtez celle qui eſt ſur le rouleau, & vous y mettez à meſure celle que vous retirez du gauffrier ; lorſqu'elles ſeront toutes faites, vous mettez le tamis où ſont les gauffres à l'étuve pour les tenir ſéchement juſqu'à ce que vous les ſerviez.

Glace de Caffé.

10. Faites bouillir deux ou trois bouillons ſix onces de caffé avec une chopine d'eau ; lorſqu'il ſera repoſé, vous le tirerez au clair, & vous le mettrez bouillir avec trois demi-ſeptiers de bonne crême & trois quarterons de ſucre ; vous le ferez bouillir en le remuant toujours, juſqu'à ce que votre crême ſoit diminuée d'un tiers, vous l'ôtez du feu pour le mettre dans une terrine, juſqu'à ce que vous le faſſiez prendre à la glace.

Mouſſe de Caffé.

11. Faites du caffé comme à l'ordinaire ; prenez-en ſix onces que vous mettrez dans une chopine d'eau ; laiſſez-le repoſer au moins une bonne heure avant que de le tirer au clair ; vous y mettrez ſix jaunes d'œufs frais que vous y démêlerez ſans le remettre

ſur le feu ; ajoutez-y trois demi-ſeptiers de crême & une livre de ſucre ; mêlez bien le tout enſemble ; lorſque le ſucre ſera fondu, vous finirez vos mouſſes.

LXXXVII.

CAIIM.

Caiim gulur, Rumph.

Cet arbre ne croît que dans l'Iſle d'Aru; on ne peut pas manger ſon fruit crud, mais on le fait cuire avec des poiſſons : les mêmes fruits attachés à un fil, coupés par le milieu après en avoir ôté les noyaux, ſe ſuſpendent à la fumée; & étant ainſi préparés ou confits à la ſaumure, on les tranſporte d'Aru à Banda.

LXXXVIII.

CAILLELAIT, CAILLELAIT JAUNE, PETIT MUGUET.

Galium verum, Linn.
Gallium luteum, Pin.

Cette plante répand une odeur miellée ; dont les feuilles ſont très-chargées ; ce miel s'aigrit au ſoleil ; ſa fleur, laiſſée quelque temps dans un peu d'eau de roſe, puis exprimée & miſe dans du lait que l'on remue

ensuite avec une cueilliere de bois, le fait cailler promptement.

LXXXIX.

CAJU, SAWO.

Merrosideros Macassarensis, Rumph.

Les fruits de cet arbre qui vient dans les Indes, sont très-bons à manger cruds.

X C.

ÇALALOU, KAROULOA, GIRAUMONT.

Ketmia Brasiliensis, folio ficus, fructu Pyramidato, sulcato.

Le fruit de cette plante, lorsqu'il est jeune, se cueille pour être mangé en salade à l'eau & au sel; il est bon à l'estomac, & convient aux convalescens; lorsqu'il est mûr, on le hache par petits morceaux avec les feuilles de la plante; on fait cuire le tout avec du lard; c'est ce mets que les Dames Créoles donnent par préférence aux personnes les plus distinguées.



X C I.

CALEBASSIER.

Baobab ſeu Abaui Clus.

Cet arbre a été tranſporté d'Afrique en Amérique ; on mange ſon fruit crud ; les Voyageurs s'en ſervent en Ethiopie pour étancher leur ſoif & pour ſe reſtaurer ; ſon ſuc, mêlé avec de l'eau & du ſucre, convient dans les maladies aiguës, putrides & peſtilentielles.

X C I I.

CAMAGNOC.

C'eſt une eſpece de magnoc qui croît dans la Cayenne ; on arrache la racine de cette plante ſept mois après qu'elle a été ſemée ; on la mange alors grillée ou bouillie ; ſi on la laiſſe plus long-temps en terre, elle n'eſt bonne qu'à être réduite en farine & à être travaillée comme le magnoc, avec cette différence que l'eau qui en ſort n'eſt pas dangereuſe ; ſa farine même eſt préférée à celle de magnoc ; on en fait d'excellente cuſſan & de très-bon matêté. *Voy.* art. *Magnoc* ou *Manihot.*

XCIII.

CALAMUS AROMATIQUE VRAI.

Acorus verus, ſeu Calamus aromaticus officin. Pin.
Acorus Calamus, Linn.

Les Indiens emploient les tiges de cette plante pour aſſaiſonner le poiſſon & les viandes bouillies.

XCIV.

CAMOMILLE VULGAIRE.

Chamæmelum vulgare, Leucanthemum, Dioſ.

M. Pingle a ſaupoudré de fleurs de camomille, du bœuf maigre; la viande n'en contracta aucune odeur déſagréable pendant pluſieurs jours qu'il la garda; & ſa ſubſtance étoit ſi ferme, ſi dure & ſi ſéche, qu'elle paroiſſoit incorruptible. On a mis encore de la viande ſuffiſamment corrompue dans une infuſion de ces mêmes fleurs, après avoir pompé l'air contenu dans la viande; l'odeur déſagréable ſe diſſipa avant le troiſieme jour; & la même viande ayant été miſe alors dans une ſemblable infuſion nouvelle, elle s'y eſt conſervée pendant un an ferme & ſaine, ce qui prouve que la camomille eſt antiſepti-

que, & qu'on pourroit par conféquent s'en fervir pour conferver la viande pendant l'été.

X C V.

CANNE A SUCRE.

Arundo Saccharifera, Pin.
Saccharum officinarum, Linn,

On broie les cannes à fucre entre des rouleaux de bois très-dur; elles répandent par ce moyen une liqueur douce, vifqueufe, appellée miel de canne, & que l'on fait cuire enfuite jufqu'à confiftance de fucre; on procede promptement à la cuiffon de cette liqueur; car au bout de vingt-quatre heures elle s'aigrit; & même fi on la gardoit plus long-temps, elle fe changeroit en fort vinaigre; on fait bouillir pendant un jour entier, en verfant de temps en temps de l'eau, la liqueur extraite des rofeaux; on l'écume, & cette lie qui furnage, fert à nourrir les animaux. Pour purifier davantage le fucre, on y jette une forte leffive de cendres de bois & de chaux vive, & on écume continuellement; enfuite on paffe la liqueur au travers d'une étoffe; le marc fert en quelques endroits à nourrir les efclaves; d'autres, en y mêlant de l'eau & le laiffant fermenter, en font du vin. On fait bouillir de nouveau cette liqueur, on appaife l'impétuofité des bouillons

bouillons en versant quelques gouttes d'huile; la plus petite quantité de suc acide empêcheroit le sucre de se cryſtalliser & de prendre une consistance solide; on verse la liqueur encore chaude dans des moules de terre en forme de cones creux, cerclés aux deux extrêmités, ouverts par les deux bouts, & dont le petit trou qui est à la pointe, est bouché avec du bois ou de la paille, ou du linge. Toutes les préparations que l'on fait dans la préparation du sucre & dans l'art de le raffiner, tendent à débarrasser ce sel essentiel d'un suc mielleux qui lui ôte la blancheur, la solidité, la finesse & le brillant de son grain. On ouvre donc le petit trou pour donner écoulement au suc mielleux; on verse sur la partie supérieure du cone une bouillie claire, faite avec de la terre blanche argilleuse; l'eau se charge d'une substance glutineuse de la terre & passe à travers la masse du sucre, lave les petits grains & les purifie du suc mielleux au bout de quarante jours, le sucre étant desséché ou en morceaux, de couleur rousse & s'appelle alors *sucre terré rouge*. S'il est d'une couleur grise, blanchâtre & en morceaux friables, il prend le nom de *Moscouade moyenne*, c'est-là la matiere dont on fait toutes les autres especes de sucre. Lorsque la moscouade a subi de nouveau à peu près les mêmes opérations dont nous venons de parler, elle est plus purifiée; &

c'eſt alors de la caſſonade ou caſtonade, dont la meilleure eſt blanche, ſeche, ayant une odeur de violette; la caſſonade purifiée elle-même par les mêmes moyens que ci-deſſus, ou par les blancs d'œufs, ou par le ſang de bœuf, donne le ſucre rafiné, le ſucre fin ou le ſucre royal, ainſi nommé parce qu'on n'en peut pas faire de plus pur, de plus blanc, ni de plus brillant; ce ſucre étant très-ſec & frappé avec le doigt, produit une ſorte de ſon; frappé ou frotté dans l'obſcurité avec un couteau, il donne un éclat phoſphorique. La liqueur mielleuſe qui découle des moules, ne peut s'épaiſſir que juſqu'à la conſiſtance de miel; c'eſt pourquoi on l'appelle *miel de ſucre*, *remel*, & plus communément, *meleſſe* ou *doucette*. Quelques-uns la font fermenter & en retirent un eſprit ardent; le ſucre candi n'eſt que du ſucre fondu à diverſes fois & cryſtalliſé: il y en a du blanc & du rouge. Perſonne n'ignore l'uſage du ſucre pour les alimens; on s'en ſert pour les confitures, les liqueurs, les compotes, les infuſions théiformes & pluſieurs autres choſes de cette nature. Le ſucre paſſe pour être calmant, adouciſſant, ſtomachique & très-nourriſſant; il facilite la digeſtion, détruit les engorgemens & obſtructions légeres; ſon uſage convient aux perſonnes ſédentaires, à celles qui ne digerent pas bien ni aſſez promptement, aux gens ſujets à des douleurs d'eſtomac, des inte

tins, & à ceux qui sont attaqués de fievres, de maladies putrides, de pituite épaisse dans les poumons & de la toux.

Willis regarde l'excès qu'on fait du sucre comme une des principales causes du scorbut. Il seroit à souhaiter pour la santé des hommes, dit M. Andry, que le sucre ne se fût pas introduit sur les tables, où il est devenu si fréquent, qu'il n'y a presque plus de mets où il n'entre. On ne se contente pas même d'user de sucre dans les repas, on porte sur soi des sucreries de toutes sortes pour en manger à toute heure; on y accoutume même les enfans & on expose par-là leurs corps tendres & délicats à une infinité de maladies. Quoique M. Andry paroisse un peu trop outré contre l'usage du sucre, il n'est pas cependant moins vrai de dire qu'il est très-dangereux quand il est pris avec excès, & salutaire quand on en use modérément; mais pour cela on ne doit s'en servir que comme d'un assaisonnement.

Clarification du sucre.

1. Outre les clarifications ordinaires du sucre, il y en a encore d'autres que l'on est obligé de faire, lorsqu'on veut employer le sucre dans les liqueurs ou les confitures; mettez pour cet effet du sucre ce que vous voudrez dans un grand bassin avec de l'eau (deux pintes d'eau sur vingt livres de sucre), remuez le tout ensemble, & le mettez sur

un feu de charbon. Prenez deux ou trois œufs pour vingt livres de sucre, cassez-les sans en ôter les blancs & les coquilles; fouettez-les si long-temps qu'ils forment une espece d'écume.

Quand le sucre commence à bouillir, mettez-y environ un verre d'eau & un peu de ces œufs fouettés, laissez bouillir quelque temps, écumez & continuez de remettre de l'eau & des œufs; enfin après l'avoir bien écumé, passez-le à la chausse ou dans un linge blanc; votre syrop sera cuit à la lisse & c'est la vraie cuisson pour le conserver.

On clarifie ainsi la cassonade. Quand on a clarifié le sucre, il y a toujours beaucoup d'écume qui emporte avec elle un peu de sucre, & pour ne le point perdre, on délaie cette écume avec de l'eau dans un poëlon à confiture, & on passe ainsi le tout à la chausse. On se sert du sucre clarifié, qui en provient, comme du premier, sans que cel puisse rien diminuer de la beauté ni de l bonté de la confiture.

Sucre à lissé.

2. C'est le premier degré de cuisson qu'o donne au sucre; on connoît que le sucre est parvenu, lorsque le prenant avec le doi du milieu & le mettant sur le pouce, il r coule point, mais y demeure rond comm un petit pois; il y a le grand & le pe

lissé, bien entendu que le premier est plus fort que l'autre.

Sucre à perlé.

3. Il y a aussi le petit & le grand perlé. Cette cuisson se connoît parfaite, lorsqu'en trempant une écumoire dans le sucre & soufflant au travers, on voit ce sucre s'envoler en l'air par feuilles seches; s'il coule, il n'est pas encore cuit. On peut aussi tremper une spatule dans le sucre, & si en le secouant il s'envole en l'air, il est cuit, & c'est le troisieme degré.

Sucre à la plume.

4. L'on connoît que le sucre est cuit à la plume, lorsqu'après quelques bouillons de plus que pour la cuisson précédente, en soufflant à travers l'écumoire & en secouant la spatule d'un revers de main, les étincelles ou les boules qui en sortent, sont plus grosses & s'élevent en haut, c'est la petite plume; & lorsqu'après avoir essayé plusieurs fois, ces bouteilles paroissent plus grosses & en plus grande quantité, ensorte qu'elles tiennent comme liées les unes aux autres; c'est la grande plume & le quatrieme degré.

Sucre à cassé.

5. Trempez votre doigt dans l'eau fraîche, mettez-le dans le sucre bouillant; retirez-le, & le mettez encore dans l'eau fraîche. S'il se

casse alors & devient sec dans cette eau, il est cuit à cassé; mais s'il est gluant & s'il se manie, il ne l'est pas encore. Cette cuisson est le cinquieme degré.

Sucre au caramel ou brûlé.

6. La cuisson au caramel est le sixieme & dernier degré que l'on donne au sucre que l'on cuit; on le reconnoît tel, lorsque le mettant sous la dent, il ne s'y attache point comme une espece de gomme, mais qu'il se casse net. Quand on fait le sucre au caramel, il faut être attentif à le prendre au point où il doit être, parce qu'il est à craindre qu'il ne brûle tout à fait, ce qui lui donne un goût âcre & désagréable, ensorte que l'on ne peut plus s'en servir, à moins qu'on ne le décuise en y mettant de l'eau; ce sucre est propre pour faire des candis.

Sucre d'orge.

7. Le sucre d'orge se fait avec du sucre cuit sur un feu modéré dans une décoction d'orge, mêlée avec des blancs d'œufs bien battus & qu'on écume avec soin. On passe ensuite le tout par la chausse; on le remet sur le feu jusqu'à ce qu'il se fasse de larges bulles & qu'il ne s'attache point à la dent quand on le mange. On le verse ensuite sur une table de marbre frottée d'huile d'amandes douces, sur laquelle on le laisse jusqu'à ce que les bulles commencent à cesser, & q

les extrêmités de la maſſe faſſent effort pour s'y réunir, lorſqu'on veut le faire couler. On frotte ſes mains avec de l'empois, enſuite on met cette maſſe en bâtons ſur quelques choſes de plat, & on les laiſſe ſe refroidir & ſe durcir. On donne le ſucre d'orge pour la toux, pour les maladies de gorge & de poitrine; il faut le choiſir blanc, ſpongieux, en gros bâtons, caſſant, d'un goût doux & agréable, nouvellement fait, ſec, tranſparent, & demeurant quelque temps à ſe fondre dans la bouche.

Syrop de ſucre.

8. Prenez du ſucre candi, verſez deſſus de l'eſprit de vin à la hauteur d'un travers de doigt, & mettez-y le feu juſqu'à ce que cela ſoit cuit en conſiſtance de ſyrop; vous vous en ſervirez avec un heureux effet dans les maladies de poumon & pour la toux.

Sucre parfumé au muſc & à l'ambre.

9. Vous mettrez dans le petit mortier quatre onces de ſucre blanc, douze grains d'ambre gris & ſix grains de muſc; vous pilerez le tout enſemble ſi bien que le ſucre ſoit réduit en poudre très-fine, & vous garderez cette poudre dans une boîte garnie de papier & ſi bien fermée, que l'odeur ne s'évente pas; vous la mettrez dans un lieu ſec pour vous en ſervir dans votre beſoin.

Sucre candi.

10. C'eſt un ſucre cryſtalliſé, le vrai ſel eſſentiel des cannes à ſucre, cryſtalliſé lentement en gros cryſtaux. Prenez du ſucre royal ou du ſucre fin, faites-le cuire dans une ſuffiſante quantité d'eau de riviere ou de fontaine jusqu'à la conſiſtance de ſyrop épais. Clarifiez-le, verſez-le enſuite dans des pots bien nets, au dedans deſquels vous aurez arrangé de petits bâtons par étage; laiſſez-le repoſer pendant quelques jours dans un lieu frais. Vous trouverez le ſucre candi ou cryſtalliſé attaché à ces bâtons, & vous le détacherez pour le conſerver dans un lieu ſec. Il eſt à propos que les vaiſſeaux qui contiennent ce ſyrop aient par en bas un trou qu'on débouchera un peu, quand on aura détaché les premiers cryſtaux, afin que le ſuperflu de la liqueur, qui ne ſe cryſtalliſeroit pas, s'écoule par-là; mais lentement. On peut ſuſpendre dans ces pots des couronnes, des cœurs ou des lettres, faites avec de la paille ou de menues branches de coudrier; le ſucre ſe cryſtalliſe ſur les baguettes, & on les tire comme revêtues de fragmens de cryſtaux. Si on a coloré le ſucre avec de la cochenille, les cryſtaux prennent une légere teinte de rubis; ſi c'eſt avec de l'indigo, ils ſont un peu bleus.

XCVI.

CANNEBERGE, Coufinet de marais.

Vaccinium oxicoccus, Linn.
Vitis idæa paluftris, Pin.

Les bayes de la canneberge font trop acides pour être mangées crues, mais on en fait une gelée délicieufe, au dire de tous les Peuples du Nord.

XCVII.

CANNELLE.

Cinnamomum feu Canella zeylanica.
Laurus cinnamomum, Linn.

La cannelle s'emploie quelquefois comme épices parmi les alimens; on en met fur-tout dans les tartes de pommes; la cannelle blanche fert aux habitans de la Jamaïque à la place de poivre & de cloux de gérofle dans leurs ragoûts.

Cinnamomum, liqueur.

1. Pour faire avec la cannelle une excellente liqueur à boire & très-agréable, prenez une livre d'écorce longue, fine, caffante, douce au goût & fuave à l'odorat; concaffez bien cette drogue & mettez-la infufer pendant quinze jours dans neuf pintes d'eau-

de-vie; diſtillez l'infuſion au bain marie. Comme l'huile de cannelle eſt très peſante, conſéquemment qu'elle monte difficilement, vous diſtillerez au fort filet; on ne riſque rien de pouſſer d'abord le feu un peu vivement. Après avoir retiré ſix pintes de liqueur, il faudra les verſer dans l'alembic par le canal deſtiné à la cohobation; continuez pour lors la diſtillation au filet ſimple, & ſi vous trouvez que votre eſprit ne ſoit pas aſſez impregné d'huile aromatique, vous cohoberez pour la troiſieme fois; faites attention cependant qu'il ne faut pas trop pouſſer le feu, parce que l'huile de cannelle eſt très-ſuſceptible d'empyrême; il ne faut pas non plus que votre eſprit ſoit trop chargé d'eſſence aromatique, l'excès donneroit à votre liqueur un goût piquant & déſagréable. Ayant retiré cinq pintes d'eſprit par la diſtillation, retirez le matras &, continuant le feu très-vivement, vous recueillerez une eau blanchâtre très-odorante & très-chargée d'huile eſſentielle que vous réſerverez pour d'autres uſages. Ayant préparé votre ſyrop ſelon la regle ordinaire, vous le mêlerez exactement avec votre eſprit de cannelle, vous joindrez au mêlange deux bons verres d'eau de roſes doubles, enſuite vous filtrerez. Cette liqueur a toutes les vertus de la cannelle, elle fortifie en échauffant les viſceres, elle arrête la lienterie, elle appaiſe la mélancolie; mais ſur

tout elle eſt merveilleuſe pour les accouchemens.

L'huile de Cythere.

2. L'huile de cythere eſt une liqueur compoſée qui a pour baſe le cinnamomum ; elle ſe prépare ainſi. Mêlez cinq pintes de ſyrop & deux verres d'eau de roſe avec cinq pintes d'eſprit de cannelle, comme ſi vous vouliez faire du cinnamomum ſimple; ajoutez à ce mêlange une once de ſcuba, ſix gouttes d'eſſence de cédras, ſix gouttes d'eſſence de citron, deux gouttes d'eſſence de bergamotte ; remuez-bien le mêlange, clarifiez-le en blanc d'œuf, placez-le au bain marie pendant ſix heures, filtrez enſuite ſelon l'art. Les propriétés de l'huile ſont ſupérieures à celles du cinnamomum, liqueur; comme elle agit plus vivement, l'excès en eſt auſſi plus nuiſible à la ſanté. Priſe en petite doſe, elle eſt cordiale & ſtomacale ; mais priſe inconſidérément, elle excite la ſoif & cauſe des maux de gorge.

Eau de Cannelle pour prendre en guiſe de boiſſon.

3. Prenez un coquemar dans lequel vous mettrez une pinte d'eau que vous ferez bouillir devant le feu ; lorſqu'elle aura bouilli, vous la retirerez & y mettrez environ une demi-once de cannelle en bâton, avec deux ou trois cloux de girofle. Vous bou-

cherez bien le coquemar & laisserez ainsi refroidir la liqueur; vous en prendrez ensuite un demi-septier que vous mettrez dans deux pintes d'eau ; si vous n'en voulez qu'une pinte, vous n'y en mettrez que la moitié du demi-septier ou environ sur chaque pinte, avec à peu près un quarteron de sucre, suivant votre goût; après quoi vous mettrez rafraîchir la liqueur pour la boire.

Cannelle au candi.

4. Coupez de la cannelle en maniere de petits lardons & de la même grandeur; ensuite mettez-la dans un petit sucre sur le feu, & ne la faites cuire qu'en petit syrop; puis ôtez la poële de dessus le feu, laissez-la prendre sucre environ cinq ou six heures & la mettez égoutter sur un clayon à l'étuve; quand elle est à moitié seche, il la faut détacher doucement & la mettre sur un tamis à l'étuve, pour l'achever de sécher. Vos petits lardons de cannelle étant séchés, vous les rangerez dans des moules de fer blanc sur un petit clayon fait exprès, qui entre dans le moule; vous en pouvez ranger trois lits l'un sur l'autre, en les séparant avec les petites grilles. Sur la grille de dessus, il faut mettre quelque chose de pesant, pour que cela se tienne ferme; ensuite faites cuire le sucre au petit souffle la quantité qu'il en faudra, selon la grandeur de votre moule; étant cuit, jettez votre sucre dans votre moule;

enſorte qu'il y en ait pardeſſus la derniere grille : en le verſant il faut le jetter en plu-ſieurs endroits du moule & le laiſſer tiédir ; enſuite le mettre à l'étuve du ſoir au lende-main , avec un bon feu couvert , pour qu'il dure la nuit. Le matin vous prendrez garde ſi la cannelle eſt bien priſe , vous ferez un petit trou au coin du moule pour faire égout-ter le ſucre, puis vous remettrez ledit moule tout renverſé de côté dans l'étuve, avec une aſſiette deſſous; quand il eſt bien égoutté, il faut l'ôter dudit moule, le détachant douce-ment brin à brin & le mettre ſur un tamis à l'étuve, pour l'achever de ſécher, enſuite l'ôter.

XCVIII.

CAPRIER.

Capparis ſpinoſa, *fructu minore*, *folio rotundo*. Pin.
Capparis ſpinoſa, Linn.

On confit les boutons de fleurs de caprier au vinaigre; pour le faire, on les laiſſe d'a-bord ſe flétrir à l'ombre pendant trois ou quatre heures; après quoi on les met dans un vaiſſeau proportionné à la quantité qu'on a en les preſſant légerement, & on le remplit de vinaigre à la ſuperficie du fruit; on le couvre & on le laiſſe en re-pos pendant huit jours. Ce terme expi-

ré, on les tire du vaiſſeau; on les preſſe légerement pour les égoutter & on les remet dedans avec du noüveau vinaigre; on répete trois fois de ſuite la même opération de huit jours en huit jours; après quoi on les change encore de vinaigre pour la derniere fois, en y jettant un peu de ſel & on les laiſſe en cet état juſqu'au beſoin. On peut commencer de s'en ſervir ſix ſemaines après. Les boutons les plus petits donnent les *capres capucines*, ce ſont les plus fines & les plus fermes; les boutons les plus gros donnent des capres molles & groſſes. En Provence on les cueille comme elles tombent ſous la main, & lorſqu'elles ſont confites, on ſépare, à l'aide d'un crible, les plus fines, qui ſont les meilleures & les plus cheres; les capres doivent avoir une belle couleur verte, mais il faut prendre garde qu'elle ne leur vienne quelquefois d'une rouille de cuivre qui les rendroit nuiſibles; car ſouvent des marchands pour leur donner une belle couleur verte, les font macérer dans des vaiſſeaux de cuivre avec du vinaigre, lequel, en rongeant le cuivre, devient vert & colore les capres; quelquefois auſſi ils jettent quelques pieces de monnoie de cuivre dans la liqueur aceteuſe pour leur donner cette couleur verte. On confit auſſi les jeunes fruits de caprier, qu'on nomme *Cornichons de Caprier*. Le bouton de caprier confit eſt d'un grand uſage dans la cuiſine; il eſt agréable au goût & réveille

'appétit, il entre dans la plûpart des sauſſes
ant en gras qu'en maigre ; on le mange de
nême en ſalade avec l'oignon & la bette-
rave.

XCIX.

CAPUCINE.

Cardamindum vulgare & minus, Tour.
Tropæolum minus.

On fait avec les boutons de capucine une confiture au vinaigre fort agréable, qui ſert pour les ſalades d'hiver ; la maniere de confire les boutons eſt la même que celle qu'on emploie pour les capres ; on ramaſſe tous les jours les boutons & on les jette dans le vinaigre, après les avoir laiſſé flétrir quelques heures à l'ombre. Beaucoup de Particuliers, par économie, ne les changent pas de vinaigre ; mais il eſt ſûr qu'ils ſont meilleurs & qu'ils ſe conſervent plus long-temps, étant préparés comme les capres. On employe les fleurs de la grande capucine pour garnir les ſalades ; elles réjouiſſent tout à la fois la vue & le goût.



C.

CARDAMINE, CRESSONETTE, CRESSON DES PRÉS.

Cardamine pratenſis, Linn.
Cardamine pratenſis magno flore purpuraſcente, Tour.
Iberis fuſchii, ſive naſturtium pratenſe ſylveſtre, J. Bauh.

On mange les jeunes feuilles de cette plante en ſalade au printemps.

C I.

CARA.

Kalta-Kalengu, Rhœd. Mal.
Dioſcorea aculeata, Linn.

La pulpe de la racine de ce liſeron d'Afrique eſt blanche & pleine d'un ſuc laiteux; on la mange comme un légume: les habitans de Guinée en font même du pain.



CII.

CII.

CARCAPULLI.

Coddam-pulli, Rhœd.
Cambogia gutta, Linn.

On porte des côtes de Malabar dans les autres Provinces le fruit du carcapulli, qui ſe nomme *Coddam-pulli*; on s'en ſert dans la nourriture, & les habitans en font grand cas pour exciter l'appétit. Ils en mettent dans leurs ſauſſes & ils le croyent propre à augmenter le lait aux nourrices.

CIII.

CARDAMOME.

Cardamomum minus, Rumph.
Armomum Cardamomum Linn.

On mâche les Cardamomes en Europe pour exciter à cracher, & dans l'Inde pour ſe rafraîchir lors des grandes chaleurs.

CIV.

CARANDAS.

Carandas, Rumph.

C'eſt un arbre qui croît dans les Indes

orientales; ſon fruit, qui eſt de la groſſeur d'une prune, ſe mange crud, ou ſeul, ou mêlé avec du ſel. Quand il eſt à demi-mûr, on le confit dans de la ſaumure ou du vinaigre, & on le mange en guiſe d'olive ou de capres.

C V.

CARDON D'ESPAGNE, CARDON COMMUN, CHARDONETTE, OU CARDONETTE DE PROVENCE.

Cinara ſylveſtris latifolia, Pin.
Scolymus ſylveſtris, *Chamæleonta monſpelienſium*, Lob.

C'eſt la feuille, ou pour mieux dire, la côte & la racine du cardon, qui ſont les parties les plus tendres & les meilleures, qui font tout ſon mérite; on mange ſa racine en gras & en maigre, & ſur-tout au jus dans les entremets. On la ſert auſſi ſous l'aloyau & le gigot, & c'eſt un mets très-eſtimé des gens de goût; le commun des hommes en fait peu d'uſage, parce que l'aſſaiſonnement en eſt trop coûteux.



C V I.

CARLINE, CHARDONNERETTE; CAMELEON BLANC OU NOIR.

Carlina acaulos magno flore albo, Pin.
Carlina acaulis, Linn.

Les habitans des Alpes, des Pyrenées & du Mont d'Or mangent les têtes de Carline, lorſqu'elles ſont encore jeunes & tendres.

C V I I.

CAROUBIER, CAROUGE.

Siliqua edalis, Pin.
Ceratonia, Pin.

Les Egyptiens extraient du fruit du caroubier un miel fort doux, qui ſert de ſucre aux Arabes. En Syrie & en Egypte on retiroit anciennement de ce fruit une eſpece de vin par le moyen de la fermentation; dans les lieux où il eſt commun, les pauvres s'en nourriſſent.



CVIII.

CAROTTE.

Daucus vulgaris, Eluſ. Hiſt.
Daucus Carotta, Linn.

La racine de carotte, qui eſt la ſeule partie de cette plante en uſage, pour toutes les ſoupes, tant graſſes que maigres, ſoit ſeule, ſoit accompagnée d'autres racines, donne un fort bon goût au bouillon & le rend doré; on la fricaſſe avec l'oignon, & c'eſt un manger aſſez commun dans pluſieurs Communautés. Lorſqu'elle eſt jeune & tendre, on la ſubſtitue aux navets dans les ragoûts de mouton, on en garnit auſſi différentes volailles miſes pareillement en ragoût, ſur-tout les canards; elle entre dans tous les jus de viandes qu'on fait; c'eſt de toutes les racines enfin la plus utile dans la cuiſine, & le goût ménagé en plaît généralement, quoique beaucoup de perſonnes n'aiment pas à la manger ſéparément. Cette racine, quand elle eſt jeune, eſt pleine de ſuc, tendre & très-agréable au printemps; lorſqu'elle eſt groſſe, elle eſt très-ſaine & bonne: on peut en tirer du véritable ſucre même ſans art.

Confiture de Carotte.

1. Prenez des carottes ce que vous juge-

rez à propos, ratiſſez-les parfaitement & les coupez de la même longueur & groſſeur que l'on fait pour les mettre dans le pot; mettez de l'eau dans un chaudron ſur le feu, & lorſqu'elle bouillera, jettez-y vos carottes & les y laiſſez un bon quart d'heure, c'eſt ce qu'on appelle blanchir; tirez-les enſuite & faites-les égoutter & ſécher ſur des claies d'oſier. Les carottes ainſi préparées, ayez du vin doux; plus il ſera doux, plus la confiture ſera parfaite, & il n'en eſt point de meilleur que celui qui coule lorſque l'on charge le preſſoir, auſſi le nomme-t-on la mere goûtte. On doit régler la quantité de vin doux ſur celle des carottes; mais le tout de maniere que le vin ſurnage le fruit de la hauteur de la main. Cependant on n'y met pas tout d'un coup les carottes, on fait auparavant bouillir le vin, on l'écume exactement, & c'eſt lorſqu'il eſt bien écumé, que l'on y met les carottes; on les laiſſe bien cuire ſur un feu doux, juſqu'à ce qu'il ne reſte plus de jus que ce qui en eſt néceſſaire pour conſerver la confiture. Ce fruit ne peut jamais trop cuire; mais la marque à laquelle on connoîtra que le jus a ſon juſte degré de cuiſſon, eſt lorſqu'après en avoir tiré un peu ſur une aſſiette, & qu'on l'a laiſſé refroidir, il s'épaiſſit & brunit. Auſſi tôt que l'on a mis les carottes dans le vin, on y jette de la canelle en branche & on y mêle deux pintes de bon miel que l'on a eu ſoin avant

de rafiner. On acheve enſuite la confiture; & on peut être ſûr qu'elle ſera très-ſaine & très-bonne, juſques-là que le plus fin connoiſſeur ne pourra démêler avec quoi elle aura été faite.

C I X.

CARVI, CUMIN DES PRÉS.

Carum carvi, Linn.
Carum pratenſe carvi officinarum, Pin.

La graine de cette plante entre dans l'huile de vénus, c'eſt ce qui lui donne ſon parfum; en Eſpagne il eſt d'uſage d'en jetter ſur le pain qu'on met au four; les Suédois en mêlent avec le grain dont ils font l'eau-de-vie. Linneus dit qu'ils mangent auſſi ſes feuilles & ſes racines.

C X.

C A S S E.

Caſſia fiſtula alexandrina, Pin.
Caſſia fiſtula, Linn.

Les Juifs, avant leur exil de l'Amérique, avoient l'art de confire une eſpece de caſſe, lorſqu'elle étoit encore verte, & qu'on nomme *Canneſice*; ils la rendoient délicieuſe, même au goût des Européens.

CXI.

CASSIS, CASSIER, GROSEILLER NOIR, GUIDIER NOIR, POIVRIER.

Ribes nigrum, Linn.

Groſſularia non ſpinoſa, fructu nigro majore, Pin.

Le fruit de cet arbriſſeau a ſes partiſans qui le mangent crud & qui en font une gelée fort bonne; d'autres, pour diminuer ſa force & ſa couleur, y ajoutent un tiers de groſeilles rouges & un tiers de blanches, ce qui fait un mêlange agréable; on fait auſſi un ratafia rouge avec ſes bayes mûres ou ſéches, & un ratafia blanc avec ſes feuilles.

Ratafia de Caſſis.

1. Vous prendrez des feuilles de caſſis, dont vous ôterez les côtes; vous les mettrez infuſer avec de l'eau-de-vie pendant un mois; vous mettrez dans ladite infuſion du macis, du clou de gérofle, de la cannelle; & quand la vertu du caſſis aura bien pénétré votre eau-de-vie, vous paſſerez cette infuſion dans un tamis. L'infuſion paſſée & vos feuilles bien égouttées, vous y mettrez du ſucre ſans y mettre d'eau; ce ſucre ne fondra pas d'abord; vous le remuerez tous les jours jusqu'à ce qu'il le ſoit entierement; vous obſerverez ſur-tout de ne point laiſſer le vaiſſeau, dans lequel vous aurez mis votre infuſion, débouché pendant le temps que votre ſucre ſera

à fondre. La force de vos esprits & la vertu des feuilles du cassis s'évaporeroient. Pour cet effet, vous mettrez cette infusion dans une cruche de grès ou autre vaisseau dont l'embouchure soit étroite, & puisse se boucher exactement pendant que votre sucre fondra. Quand votre infusion sera au point où elle doit être, vous la passerez à la chausse pour la clarifier, & quand elle sera claire, vous la mettrez en bouteilles, que vous boucherez bien & cacheterez pour servir au besoin. Pour faire dix pintes de ratafia de cassis, vous prendrez quatre poignées de feuilles, dix pintes d'eau-de-vie, deux gros de maïs, une demi-once de cannelle, un demi-gros de girofle pulvérisé, & deux livres & demi de sucre. Vous cueillerez le fruit dans sa parfaite maturité; vous prendrez garde qu'il ne soit point gâté; vous choisirez les grains les plus beaux; vous les écraserez, & sur chaque livre de cassis, vous mettrez une chopine d'eau, & vous le laisserez fermenter vingt-quatre heures; il faut ensuite le presser, & vous joindrez autant de pintes d'eau-de-vie que vous aurez de jus; vous employerez quatre onces de sucre par pinte, c'est-à-dire, que si vous en faites six pintes, vous mettrez trois pintes de jus, trois pintes d'eau-de-vie, & une livre & demie de sucre que vous ferez fondre dans le jus. Avant que de mettre l'eau-de-vie, il faut l'assaisonner avec de l'esprit épicé, & le passer à la chausse.

CXII.

CATAIRE, herbe au chat.

Nepeta Cataria, Linn.
Mentha Cataria vulgaris & major, Pin.

Les feuilles de cataire entrent dans les fournitures de ſalade.

CXIII.

CAUMOUN, eſpece de chou palmiſte.

Palma coccifera latifolia, fructu atro purpureo omnium minimo, Barr.

La graine du caumoun, qui croît dans la Guianne, eſt très-petite & couverte d'une pellicule d'un noir tirant ſur le pourpre. M. de Préfontaine dit que cette pellicule, preſſée entre les doigts pour ſéparer l'amande & braſſée avec elle dans l'eau, donne à la liqueur qui en réſulte & qui a du corps, la couleur de chocolat. C'eſt une boiſſon agréable, dont les Créoles ſont friands, ainſi que les Negres, ce qui les détermine ſouvent à abattre l'arbre pour avoir ſa graine avant qu'elle tombe par la maturité. L'envie de manger auſſi du chou, ne contribue pas peu à cette découverte. L'huile qu'on tire du fruit entier du caumoun ſe tire de même que celle de l'*Aovara*, & cette huile eſt préférable par

fon goût & fa couleur ; elle eft auffi bonne en falade que l'huile d'ovanglo ou de fefame qui équivaut à celle d'olive.

CXIV.

CÉLERI.

Apium dulce, Celeri italorum, Tour. *Apium graveolens,* Linn.

On mange le céleri crud en falade & cui à la fauffe blanche ; on le mêle auffi dans plufieurs ragoûts ; on le fert fous les viandes rôties, affaifonné avec le jus, & on l'emploie de même dans les foupes ; fon goût releve & un certain parfum qui l'accompagne, le rendent d'un grand ufage dans les cuifines : le céleri, pour qu'il foit bon, doit être tendre, blanc, bien nourri, d'une faveur douce mêlée d'un peu d'âcreté, & avoir été cultivé avec foin ; il paffe pour apéritif, carminatif & hyterique ; il provoque l'appétit & diffout les phlegmes trop vifqueux & groffiers ; il échauffe un peu quand on en ufe avec excès ; cette plante convient en temps froid à toute forte d'âge & de tempérament.

Crême au Celeri.

1. Mettez deux pieds de céleri bien lavé à la cafferole avec un demi-feptier d'eau ; faites-les bouillir un bon quart d'heure ; paffez-les au tamis ; mettez cette eau dans un

ſſerole avec une pinte de crême, un quarron de ſucre, des zeſtes de citron verd, de coriandre, un peu de cannelle, de l'eau fleur d'orange. Faites réduire à moitié, laiſſez refroidir juſqu'à ce qu'elle approche être tiede; hachez-y des géſiers bien lavés pour la faire prendre; paſſez le tout à travers une ſerviette dans un plat que vous mettrez ſur la cendre chaude; couvrez-la d'un autre plat ſur lequel vous mettrez d'autres cendres chaudes. Quand votre crême ſera priſe, mettez-la refroidir ſur la glace.

Ragoût de Céleri.

2. Prenez des pieds de céleri bien épluchés; faites-les cuire dans une eau blanche; preſſez-les enſuite & les faites cuire à la caſſerole avec coulis clair de veau & jambon que vous ferez mitonner à petit feu; liez enſuite votre ragoût ſur le feu avec du beurre manié, d'un peu de farine, & remuez juſqu'à ce que la ſauſſe ſoit liée; ajoutez un filet de vinaigre; ce ragoût ſera pour toutes les entrées de céleri.

Nompareille de Céleri.

3. Il faut prendre de la graine de céleri, la faire ſécher à l'étuve, la piler dans un mortier, & la paſſer au tamis fin; on l'amene ſur un tonneau à petite couche, & on la charge de la groſſeur qu'on ſouhaite; on lui donne ſur la fin telle couleur qu'on veut.

CXV.

CERFEUIL.

Chærophyllum ſativum, Pin.
Scandix Chærophyllum, Linn.

L'uſage qu'on fait du cerfeuil commu pour la cuiſine ſe renferme aux ſalades dont il eſt une des principales fournitures, à aux ſoupes, dans leſquelles il entre ave d'autres herbages; mais on doit obſerver d ne le mettre dans le mitonnage qu'un qua d'heure avant qu'on le mange; employ plutôt, il perd ſon goût & ſa vertu rafra chiſſante. Cette plante eſt très-propre à pu fier le ſang, lever les obſtructions des vi ceres, & guérir les maladies de foie.

Crême de Cerfeuil.

1. Prenez une poignée de cerfeuil bie lavée; mettez-le dans une caſſerole avec l'eau; faites-le bouillir un quart d'heure, le paſſez au tamis; remettez l'eau ſur le fe faites-la bouillir & réduire à deux cueillerée mettez-y enſuite une chopine de crême, u demi-ſeptier de lait, un quarteron de ſucr une écorce de citron verd, de l'eau de fleu d'orange, un peu de coriandre; faites bou lir le tout une demi-heure; paſſez vot crême au tamis; délayez dans une caſſero ſix jaunes d'œufs avec une pincée de farin

élayez pareillement dedans la crême, & la passez au tamis; faites-la cuire au bain mae; quand elle est cuite, glacez-la avec du cre & la pelle rouge.

CXVI.

CERISIER.

Cerasus sativa, Tour.
Prunus Cerasus, Linn.

Les fruits du cérisier sont fort bons à manger cruds; il y en a plusieurs variétés qui ont chacune leur mérite; les bigarreaux peuvent se confire comme les olives avant eur maturité; les vraies cérises & les griotes e mangent aussi en compote & sechées au our; on en fait des confitures au sucre ou à l'eau-de-vie, des sorbets, du ratafia, &c. eur jus, fermenté dans des tonneaux avec les noyaux concassés, devient, en y ajoutant du sucre, une liqueur agréable à boire, qui acquiert autant de force que le vin, & se garde pendant plusieurs années. On en tire à l'alembic une eau-de-vie très-violente; cette même liqueur, tirée des merises, est le kayserwaser de la Lorraine Allemande; c'est aussi des fruits d'un cérisier du territoire de Venise que l'on tire les marroquins. Toutes ces variétés sont dues au hasard, ainsi que plusieurs autres que l'on cultive dans les jardins.

Ratafia à fruits rouges.

1. Prenez ſix livres de ceriſes belles, groſ
ſes, tirant ſur le brun rouge à force de maturité
trois livres de framboiſes, autant de fraiſes, au
tant de groſeilles, deux livres de meriſes, un
livre de guignes; épluchez bien ces fruits; écra
ſez-les, & enfin laiſſez-les repoſer dans leu
jus cinq ou ſix heures dans un lieu frais afi
qu'ils déchargent leur teinture; après c
temps, exprimez-en bien le jus à travers u
gros linge, dont le tiſſu ne ſoit pas fort ſerré
verſez ſur chaque pinte de jus une pinte d'eau
de-vie, & ſur chaque pinte de ce mélange
huit onces de ſucre rapé ou pilé en poudre
ayant bien remué le tout, ſi vous avez pou
produit ſix pintes de liqueur, tant jus qu'eau
de-vie & ſucre, vous y ajouterez deux on
ces d'amandes ameres concaſſées, huit clou
de girofle, deux gros de cannelle, un demi
gros de macis, autant de poivre blanc.

L'infuſion étant préparée, bouchez vo
cruches d'un bouchon de liege qui entre
force; couvrez-le d'une feuille de parche
min mouillée & pliée en double; aſſurez-l
d'une bonne ficelle, & placez vos cruche
conditionnées de la ſorte au ſoleil pendan
ſix ſemaines ou deux mois; ayez grand ſoi
de les remuer exactement deux ou trois foi
par jour.

Vin de Ceriſes.

2. Prenez une grande quantité de ceriſes
ien mûres, ajoutez le tiers de framboiſes;
tez de tous ces fruits ce qu'ils pourroient
voir de verd, de moiſi ou de gâté; jettez
e tout dans une petite cuve ou dans un bac-
uet de grandeur raiſonnable, & qu'il ſoit
arni par bas d'un robinet; écraſez vos
ruits comme on écraſe le raiſin dans la
uve; couvrez votre bacquet d'un linge, &
aiſſez vos fruits en repos pendant quelques
ours, ils ne tarderont point à fermenter. Si
a fermentation vous paroît trop lente, fou-
ez & refoulez encore une fois ou deux tout
u plus, immanquablement la fermentation
era excitée autant qu'il ſera néceſſaire; faites
ttention ſeulement, que ſi la température de
'air eſt conſidérablement chaude, il faudra
lacer votre bacquet dans la cave ou dans
un lieu équivalent. Auſſitôt que la fermen-
ation exhalera une odeur vineuſe & agréa-
ble, il ſera temps de tirer votre vin. Vous
en emplirez un petit tonneau ou des grandes
cruches, & afin de ne rien perdre, vous
pourrez preſſurer votre marc. Votre vin
étant dans des vaiſſeaux convenables, gar-
dez-vous bien de les boucher, ce ſeroit le
moyen de faire briſer tout; vous lui laiſſe-
rez donc jetter tranquillement ſon feu.
Quand vous verrez qu'il ne travaille plus
que foiblement, couvrez l'orifice de vos

vaiſſeaux avec des feuilles de vigne, que vous recouvrirez encore avec du ſable de riviere; vous laiſſerez les choſes en cet état juſqu'à la fin de l'été, ou vers la mi-automne, alors ſoutirez vôtre vin & mettez-le en bouteille; ſi vous voulez faire encore mieux, contentez-vous à la mi-automne de bondonner vos vaiſſeaux, réſervant le ſoutirage au mois de Mars ou d'Avril, vous ſerez ſûr d'avoir un vin bien ſéparé de ſa lie, d'une couleur charmante & d'un goût délicieux.

Eau de Ceriſe, ou Kerch-Waſſer.

3. Pour bien faire cette eau, vous prendrez une très-grande quantité de ceriſes ou de meriſes, vous les ferez fermenter comme pour faire le vin. La fermentation étant à ſon point, fourniſſez-vous d'un grand alembic à eau-de-vie, garni de ſon ſerpenteau & de ſon refrigerant. Vous jetterez pêle mêle marc & jus dans la cucurbite, que vous emplirez juſqu'au deux tiers & pas plus; vous diſtillerez au feu ouvert & au fort filet, juſqu'à ce qu'il ne ſorte que du phlegme; ce que vous connoîtrez en verſant lentement de la liqueur derniere ſortie ſur la tête de mort de l'alembic, & en préſentant à la vapeur un papier allumé. Si le feu prend, continuez la diſtillation; s'il ne prend pas, concluez qu'il n'y a que du phlegme : il faudra par conſéquent démonter l'alembic. Jettez

fez comme inutile ce qui fe trouvera au fond, & rempliffez-le de nouveau jufqu'au tiers; recommencez à diftiller, & réitérez a même chofe tant qu'il vous reftera quelque chofe de votre fermentation; recueillez ılors tout ce que vous aurez extrait d'eau piritueufe; elle fera chargée de beaucoup le phlegme. Pour la rectifier, vous la vererez dans la cucurbite d'un alembic ordinaire & vous diftillerez au filet médiocre; 'ous aurez alors ce qu'on appelle proprenent du Kirch-Waffer.

Cerifes liquides & fans noyaux.

4. Choififfez les plus belles cerifes bien nûres, ôtez-en les queues & les noyaux; iites cuire du fucre à foufflé, & y mettez os cerifes; faites-les bouillir à grand feu & s écumez foigneufement; ôtez-les enfuite e deffus le feu & les laiffez refroidir; remetz-les encore fur le feu, faites-les une feonde fois bouillir à gros bouillon; ôtezs après, & les remuez s'il en eft befoin; rvez-les dans des pots & les couvrez bien uand elles feront refroidies: ou bien preez des cerifes bien choifies, rognez-en les ieues, ôtez-en les noyaux; prenez autant ɛfant de fucre que de fruit, faites cuire votre cre à foufflé, mettez-y vos cerifes, auxielles vous ferez prendre dix ou douze ouillons couverts; écumez-les bien pour s remettre après fur le feu, & quand elles

auront pris encore un bouillon couvert ; vous les tirerez. Si vous voulez leur donner une belle couleur, vous y mêlerez du ſyrop de groſeille, & ſi vous les aimez avec le goût de framboiſe, vous y en mettrez en les confiſant.

Ceriſes tirées au ſec.

5. Vos ceriſes étant confites, ainſi qu'il eſt indiqué dans le n°. 40. portez-les à l'étuve dans leur terrine, où vous les laiſſerez juſqu'au lendemain matin, que vous les égoutterez ſur une paſſoire; après quoi vous les dreſſerez ſur des ardoiſes rangées dans l'étuve ſur des tablettes; poudrez vos ceriſe de ſucre, elles en ſeront plus belles.

Ceriſes confites promptement & ſans façon.

6. Prenez quatre livres de ceriſes, & pou les bien garder, mettez parmi ces ceriſe quatre livres de ſucre concaſſé le plus men que vous pourrez, jettez pardeſſus un ver d'eau, de peur que votre ſucre ne s'attach au fond de la poële, puis vous les pou ſerez à bon feu égal, & remuerez vot poële une ou deux fois, afin que la ceri ſe recouvre de ſa peau, juſqu'à ce que ſyrop ſoit fait; faites que votre feu ne ſ point négligé, afin que vos confitures languiſſent pas, parce qu'elles noirciroie & n'auroient pas un bel œil. Prenez gar ſur-tout à la cuiſſon; ſi vous voulez, vo

pouvez les faire de même au sucre cuit à la plume ; c'est la même chose.

Compote de Cerises.

7. Prenez de belles cerises, coupez-leur la queue à moitié, mettez fondre votre sucre dans un poëlon avec fort peu d'eau, parce que ce fruit en rend assez de lui-même ; le sucre fondu, jettez-y vos cerises, laissez-leur prendre plusieurs bouillons, remuez-les bien jusqu'à ce que les cerises deviennent molettes, & qu'elles aient pris sucre ; tirez-les ensuite de dessus le feu, laissez-les refroidir & servez.

Gelée de Cerises.

8. Préparez vos cerises comme si vous vouliez les confire ; mettez du sucre à perlé, faites bouillir le tout jusqu'à ce qu'il soit réduit à cette cuisson ; ensuite passez-le au tamis & l'empotez. Il faut autant pesant de sucre que de fruit.

Pâte de Cerise.

9. Choisissez les plus grosses & les plus belles, ôtez-en le noyau, faites-les bouillir avec de l'eau, qui doit y être en petite quantité ; faites-les ensuite égoutter dans une passoire à petits troux, mettez dessous un vaisseau pour recevoir ce qui tombe à mesure que vous pressez & remuez vos cerises. Le tout étant passé, vous le mettez dans

un poëlon ou baſſin bien net, & le faites ſécher à petit feu, le remuant toujours avec la ſpatule au fond & dans le tour, crainte qu'il ne brûle, juſqu'à ce qu'on s'apperçoive que les ceriſes commencent à ſécher, ce que vous reconnoîtrez quand elles ne tiendront plus au poëlon; mettez-y enſuite une demi-livre ou trois quarterons de ſucre en poudre, & mêlez le tout enſemble; après quoi vous étendrez votre pâte ſur des ardoiſes en telle forme que vous voudrez & la ferez ſécher à l'étuve. Au lieu de mettre votre ſucre en poudre, il eſt mieux de le faire cuire à caſſé & l'incorporer dans votre marmelade.

Potage aux Ceriſes.

10. Mettez dans un pot de l'eau, du ſel & un quarteron de beurre; faites-les bouillir deux ou trois bouillons, puis ajoutez-y des ceriſes, du ſucre, des cloux de girofle, de la cannelle autant qu'il en faudra, enſorte que le potage ne ſoit point trop aigre, & faites cuire le tout enſemble.

Pour blanchir & glacer les Ceriſes.

11. Il faut prendre un ou deux blancs d'œufs, battus avec de l'eau de fleurs d'orange; les jetter dans un plat ou terrine avec du ſucre en poudre, & les ceriſes dont on aura rogné la queue juſqu'aux trois quarts, les remuer avec une cuillier; &

lorſqu'elles ſeront couvertes de ſucre, les mettre ſur un papier & ſur un tamis ou corbeille, enſuite au ſoleil ou devant un feu clair, enſorte qu'elles ſentent ſeulement la chaleur de loin, afin qu'elles puiſſent ſe ſécher.

Ceriſes égrenées portatives.

12. Il faut prendre une livre ou cinq quarterons de ſucre au plus, que vous ferez fondre dans une chopine d'eau; enſuite quatre livres de ceriſes, dont vous ôterez la queue & le noyau. Mettez votre ſucre ſur le feu, & lorſqu'il bouillera, vous y jetterez les ceriſes & les ferez bouillir promptement trente ou quarante bouillons, c'eſt-à-dire, juſqu'à ce que le ſyrop ſoit un peu épaiſſi. Il faut remuer la poële de temps en temps; lorſqu'elles ſeront faites, vous les tirerez de deſſus le feu & les laiſſerez refroidir; vous les mettrez ſur un tamis pour les laiſſer égoutter; vous en joindrez trois ou quatre enſemble l'une dans l'autre pour en former comme une groſſe ceriſe, puis vous les laiſſerez ſur des ardoiſes ou ſur de petites planches; après quoi vous y ſaſſerez du ſucre au travers d'une toile de ſoie; vous les mettrez dans une étuve ou dans un four, lorſque vous en aurez tiré le pain; & lorſqu'elles ſeront ſeches d'un côté, vous les retournerez & y mettrez du ſucre en poudre comme de l'autre côté.

Cerises à l'eau-de-vie.

13. Choisissez des plus belles cerises & assez mûres; coupez-leur la moitié de la queue & mettez-les dans de l'eau fraîche; faites-les ensuite égoutter sur des tamis, & mettez les dans des bouteilles; versez de bonne eau-de-vie par-dessus; mettez-y un morceau de sucre raisonnable. Nouez dans un petit linge un bâton de cannelle, deux ou trois douzaines de graines de coriandre, deux feuilles de macis & un grain de poivre long; mettez-le dans la bouteille attaché au bout d'un fil & la bouchez bien. Quand vous jugerez que votre liqueur aura assez de goût, vous ôterez le petit paquet.

Cerises en bouquets.

14. Prenez de belles cerises bien égales que vous mettrez par petits bouquers attachés avec un peu de fil; puis il faut les mettre au sucre cuit à soufflé, livre pour livre, & leur faire prendre une vingtaine de bouillons; ôtez-les ensuite de dessus le feu; écumez-les; & quand elles seront froides, mettez-les dans une terrine à l'étuve jusqu'au lendemain que vous les égoutterez; puis vous les ferez sécher sur des feuilles de fer blanc à l'étuve.

Cerises en chemises.

15. Fouettez un blanc d'œuf; vous en

prendrez de la mouſſe ſuivant la quantité de cerifes que vous voudrez employer ; prenez de belles ceriſes ; coupez-en la queue à moitié, & paſſez-les dans cette mouſſe ; roulez-les à meſure dans du ſucre fin ; ſoufflez deſſus pour qu'il ne reſte point trop de ſucre ; il faut les ranger à meſure ſur un tamis que vous mettrez à l'étuve d'une chaleur douce, juſqu'à ce que vous les ſerviez.

CXVII.

CHAMAROCH.

Malus indica, pomo anguloſo, carambolas dicta.

Les Indiens de Goa uſent de ce fruit en aliment ; on le confit au ſucre ; il eſt très-agréable au goût, & excite l'appétit.

CXVIII.

CHAMPADA.

C'eſt un arbre de Malaque ; la pulpe de ſon fruit eſt ſucrée ; on la ſuce ; le goût en eſt aſſez bon ; mais l'odeur en eſt forte : les Habitans du Pays aiment ce fruit parce qu'il échauffe & qu'il entête ; on en fait cuire dans l'eau les amandes ; mais elles ne valent pas les nôtres.

CXIX.

CHAMPIGNON, BOULET, SAUCIRON.

Agaricus campeſtris, Linn.

Fungus campeſtris albus ſuperne, inferne rubens, Bauh.

Le champignon eſt d'un grand uſage dans la cuiſine; il entre dans preſque tous les ragoûts; il eſt moins dangereux lorſqu'il eſt cultivé ſur couches; on le frit; on le farcit lorſqu'il eſt un peu gros; & on en fait un mets particulier avec la crême & le deſſus d'un pain rond dont on ôte la mie, ce qu'on appelle un pain aux champignons frit en uſage pour les entremets. Néron avoit coutume d'appeller les champignons le ragoût des Dieux, parce que Claude, dont il fut ſucceſſeur, empoiſonné par des champignons, fut mis après ſa mort au nombre des Dieux. Parmi les champignons qui croiſſent en Savoie, on trouve une eſpece de truffe qui peſe quelquefois juſqu'à deux livres, & qui a exactement le goût de l'ail; cette truffe eſt très-agréable pour les perſonnes qui aiment cette ſaveur. Dans le Royaume de Naples, & principalement dans la Pouille, il croît un champignon qui eſt fort charnu, excellent à manger & qu'on recherche très-fort dans le pays où il ſe trouve. Les meilleurs cham-

ignons ſont toujours nuiſibles à la ſanté,
ır-tout quand on en fait trop d'uſage. Dioſ-
ɔride, Galien & la plûpart des Médecins
rétendent qu'il n'y a aucun aſſaiſonnement
ı préparation qui puiſſe empêcher qu'ils ne
ɔient indigeſtes; l'uſage immodéré des cham-
ignons, ajoutent-ils, engendre des crudi-
és, épaiſſit les ſucs nourriciers, & occaſionne
aſthme, l'apoplexie, la paralyſie, l'ardeur
'urine & la goutte; les meilleurs correctifs
es champignons ſont cependant le ſel, les
romates, le bon vin, le vinaigre & même
eau; on diſtingue ordinairement les cham-
ignons en deux familles, en ceux qu'on
eut manger & en ceux qui ſont dangereux;
ous allons rapporter ici l'énumération de
eux de la premiere pour apprendre à les
iſtinguer d'avec les mauvais; on en diſtin-
ue de treize eſpeces dont on peut faire
ſage pour aliment; la premiere eſt la chan-
erelle de J. Bauhin. *Fungus angulosus &*
elut in lacinias sectus, Pin. Cette eſpece eſt
onnue en Provence ſous le nom de *Bouli-*
oule. On en voit dans les bois en Juillet,
Août & Septembre; ce champignon eſt de
ouleur d'un jaune d'œuf plus ou moins pâle.
La baſe de ſon pédicule eſt entourrée de
etites tubercules. Le chapeau, concave à
on centre, forme une eſpece de vaſe peu
rofond, dont les bords courbés en deſſous
ont découpés à des profondeurs inégales; le
leſſous du chapeau eſt formé de nervures

branchues ; quand on mâche ce champi-
gnon , on ſent ſous la langue une légere
impreſſion approchant de celle de la mou-
tarde ; on en mange beaucoup à Fontaine-
bleau pendant le ſéjour de la Cour. Il donne
aux ſauſſes une couleur jaune.

La ſeconde eſpece ſe nomme *Fungus mi-
nimus flaveſcens infundibuli-formis*, Pin. On
peut auſſi mettre dans ce rang le champignon
qu'on appelle *fungus pileolo per maturitatem
inſtar agarici intybacei laciniato*, Bot Par.
Ces deux champignons ne ſe mangent que
quand ils ſont jeunes ; en les mâchant on n'y
trouve que le goût de notre champignon or-
dinaire ; ils naiſſent l'un & l'autre dans les
bois vers la fin d'Août & au commence-
ment de Septembre. Le pédicule du premier
a depuis un pouce juſqu'à deux de hauteur ;
il eſt d'un jaune d'or , épais de deux ou trois
lignes , applati & comme ſillonné ſur les
faces ; le deſſus du chapeau paroît d'abord
d'un jaune ſale & brun ; il devient enſuite
brun châtain ; il fait l'entonnoir quand il eſt
dans ſa perfection ; le deſſous eſt jaune brun
avec une petite fleur cendrée comme celle
des prunes. Quant au ſecond, il eſt à peu près
de la même taille ; il ſe découpe par feuillets
d'un gris de ſouris un peu foncé, & comme
velu en-deſſus ; cendré au-deſſus du chapeau
& ſur le pédicule.

La troiſieme eſpece de champignon qu'on
peut manger ſuivant Lobel, ſont tous les ſau

ages dont le chapeau eſt large, rond, plus
u moins blanc en-deſſus, feuilleté & d'un
ouge pâle en-deſſous, dont le pédicule eſt
lein & nud. Les Botaniſtes les nomment
ungus pileolo lato & rotundo, Pin. & *fungus*
ileolo lato, orbiculari, cardicante, Pin. Ces
hampignons viennent dans les terres arides
c incultes & dans les bois; celui à chapeau
arge & rond, & dont la chair eſt blanche,
ungus pileolo lato & rotundo, eſt à peu près
emblable au champignon qu'on a levé ſur
couche aux environs de Paris. Pour ce qui
eſt du ſecond, il faut le manger avec du ſel
après l'avoir fait rôtir; ſi on ne l'épice il eſt
trop fade.

La quatrieme eſpece eſt le mouſſeron dont
je parle à l'article particulier qui le concerne.

La cinquieme eſpece dont on peut faire
uſage comme aliment, eſt celui que les Botaniſtes nomment *fungus pileo lato longiſſimo*
pediculo variegato, Pin. Il croît dans les bois
aux mois de Septembre. Son chapeau, avant
d'être déployé, eſt à peu près de la forme
d'un œuf; il eſt d'un brun aſſez clair. A meſure qu'il ſe développe, la peau ſe gerce &
forme de petits lambaux qui laiſſent autant
de taches ſur un fond blanc; ſon chapeau
s'étend en maniere de platine; il a ſix à ſept
pouces de diametre; ſa chair eſt mollaſſe,
ſpongieuſe & très-blanche; ſes feuillets qui
ſont auſſi blancs ont environ ſix lignes de

large; ils ſont aſſez preſſés & entremêlés d'un
portion de feuillet. Son pédicule a ſouven
un pied de haut; il paroît bulbeux vers ſ
baſe, & forme un cône brun. Ce cône en ſ
gerçant en travers, paroît marbré de blan
& de brun; on remarque que ce pédicule eſ
garni d'une fraiſe qui a ſervi à tapiſſer le deſ
ſous du chapiteau, la chair de ce champignon
eſt d'un aſſez bon goût; on nomme ce cham-
pignon *potiron* en Bas-Poitou; on l'y mang
cuit ſur le gril & fricaſſé.

La ſixieme eſpece, bonne à être mangée
eſt le *fungus pileolo lato, puniceo, lacteum &*
dulcem ſuccum fundens, Pin. Tragus dit qu
de ſon temps on mangeoit crud ce cham-
pignon; il croît dans les bois en Septembre
Quand il ſort de terre, ſon chapeau eſt à peu
près ſphérique, taillé comme à facettes &
comme de groſſes croutes épaiſſes. Le dedans
de cette eſpece de champignon eſt tapiſſé
d'une membrane blanche, douce & drapée
comme du chamois fin; ſon pédicule eſt
plein de la longueur de quatre à cinq pouces,
& de deux pouces & demi de diametre vers
ſa partie inférieure; quand le champignon
eſt à ſa perfection, ce pédicule s'allonge d'en-
viron deux pouces; le chapeau de ce cham-
pignon a cinq ou ſix pouces de diametre; il
eſt poli & à facettes en-deſſus, garni de quel-
ques verrues, d'une couleur ponceau qui
jaunit un peu vers les bords; les feuillets qui
ſont en deſſous du chapeau ſont blancs, ont

nviron ſix lignes de large, & ſont placés
ſez près les uns des autres; la membrane
ui tapiſſe l'intérieur du chapeau, ſe rabat
n forme de peignoir ſur le pédicule quand
e chapeau eſt déployé. La chair de ce cham-
ignon eſt d'une ſaveur douce; quelqu'inſ-
ant après qu'on l'a coupé, il en ſort une eau
ouſſâtre, qui a le goût & la couleur de
idre.

La ſeptieme eſpece eſt le *fungus totus al-
us, edulis*. Il paroît au mois d'Octobre dans
uelques prairies & ſur quelques friches. La
eule différence qu'il y a de ce champignon à
elui de couches, c'eſt uniquement par le
lanc de ſes feuillets qui ſont fort ſerrés les
ns contre les autres; ce champignon eſt d'un
eau blanc; il a l'odeur & le goût du cham-
ignon ordinaire.

Les Payſans mangent d'une huitieme eſ-
ece de champignon qui croît ſous la ſouche
es chênes, des ormeaux, des noyaux &
les peupliers; ces champignons ſe trouvent
oujours pluſieurs enſemble; ils ſont blancs
x ont à peu près la forme du nombril; les
Botaniſtes les nomment *fungus umbilicatus
parvus & multiplex*, Tour.

9. Un excellent mets pour les Proven-
caux eſt un champignon dont les bords ſont
recourbés en deſſous; ce champignon eſt
a neuvieme eſpece des champignons man-
geables; il ſe nomme chez les Botaniſtes
fungus orbicularis, oris intra reflexis,
Pin.

10. Il croît communément pendant l'au tomne après les pluies de S. Michel ſur l racine du chardon à cent têtes ; un champi gnon que les Botaniſtes appellent pour cett raiſon *fungus eryngii*, Bot. Monſp. & à qu les Provençaux ont donné, de même qu' celui de la premiere eſpece, le nom de *Bou- ligoule*. Ce champignon eſt le meilleur & l plus délicat de tous les champignons bons manger.

11. Un champignon qu'on nomme encor en Provence *Bouligoule* ou *Boulille* eſt celu dont le chapeau eſt plat, rouſſâtre en-deſ ſus, blanc en deſſous & découpé ſur les bords il vient dans les bois ; il eſt connu par les Bo taniſtes ſous le nom de *fungus pileolo plen ſubfuſco, oris laceris*, Pin. & eſt bon à manger

Une douzieme eſpece de champignon qu mangent auſſi les habitans de la Provence malgré ſa mauvaiſe odeur, eſt celui qu'il nomment *pinedo*, parce qu'il vient ſous le pins ; ſon chapeau eſt couleur de chair ; il environ quatre pouces de diametre, & eſ relevé par les bords, enſorte qu'il forme par faitement un entonnoir : ſon pédicule a un pouce de groſſeur & environ quatre de haut à ſon centre ſe trouve un trou, qui ne con tribue pas peu à completer la forme de l'en tonnoir. Ce champignon, dont l'odeur n'eſ pas ſans contredit agréable, ſe trouve dans les forêts de pins après la pluie en Octobre & en Novembre.

La treizieme & derniere espece est le cêpe
e Gascogne, *fungus porosus magnus & cras-
us*, J. B. Il se trouve au mois de Septembre;
on chapeau a communément dix à onze
ouces de diametre; le dessus est d'un brun
lair; en dessous ce ne sont pas des feuillets
nais des tuyaux qui sont d'un blanc sale; les
Gascons font un usage habituel de ce cham-
pignon qu'ils estiment beaucoup.

Les especes dangereuses sont innombra-
bles; il seroit trop long de les rapporter tou-
es ici.

Champignons farcis.

1. On les prend un peu gros. Lorsqu'ils sont pelés, on ôte les feuillets ou tuyaux qui sont dans le chapeau, ensuite on les lave, & on les met à sec incontinent, parce qu'ils n'auroient pas de goût s'ils demeuroient long-temps dans l'eau. Pendant qu'ils trempent, il faut hacher un morceau de veau ou de volaille avec du lard pilé & de la graisse coupée menue, y ajoutant du sel, un peu de thim, de la marjolaine & une ciboule; le hachis étant fait, il faut le lier avec un ou deux jaunes d'œufs cruds, y mêler un peu d'épices, après quoi remplir les champignons de cette farce; on les met dans une tourtiere couverte ou entre deux plats d'argent avec un peu de beurre, de bouillon, de pigeon ou d'autre volaille, & un petit feu dessus & dessous. Après qu'ils sont cuits, on les

met ſur une aſſiete creuſe ; on y fait une ſauſſe blanche composée d'un peu de verjus & de quelques jaunes d'œufs ; & le tout étant prêt, on y ajoute du jus de viande ; les champignons ainſi farcis s'emploient pour garnir les potages en gras & en maigre.

Champignons frits.

2. Faites-les amortir à la poële dans du bouillon ; poudrez-les de farine, de ſel & de poivre moulu ; faites-les frire dans du beurre ou du ſaindoux ; puis ſervez-les avec un peu de perſil & un jus d'orange.

Champignons en ragoût.

3. Après que vous aurez coupé vos champignons, paſſez-les à la caſſerole avec un peu de beurre frais ; mettez-y du ſel, du poivre, de la muſcade & un bouquet de fines herbes ; faites une liaiſon avec un peu de farine, des jaunes d'œufs & du jus de citron.

Pour confire les Champignons.

4. Après les avoir fricaſſés, on les met dans un pot ; on verſe encore pardeſſus du beurre fondu qui ne ſoit gueres chaud & juſqu'à ce qu'il y en ait l'épaiſſeur d'un travers de doigt, pour les empêcher de s'éventer ; trois ſemaines après ou environ, on les met ſur le feu pour faire fondre la ſauſſe & la ſéparer des champignons qu'il faudra mettre dans

lans d'autre beurre qui ſoit ſalé, & qui ſur-
rage d'un bon travers de doigt; on fait la
même choſe de mois en mois pour empêcher
qu'ils ne ſoient gâtés par l'humidité qu'ils
ettent, qui les fait pourrir; il les faut garder
. la cave ou dans un autre lieu frais.

Champignons à la crême.

5. Coupez-les en dez; faites cuire à grand
eu dans une caſſerole, avec beurre, ſel, poi-
re, muſcade, bouquet de fines herbes;
orſque la ſauſſe ſera réduite, mettez-y de la
rême fraîche & ſervez.

Champignons au four.

6. Mettez-les dans une terrine avec lard,
eurre frais, perſil, ciboules entieres, ſel,
oivre & muſcade; faites cuire au four;
uand ils ſeront bien riſſolés, prenez-les &
ervez avec perſil frit. Ou bien:

Prenez les plus gros, épluchez & les laiſſez
ntiers; hachez-en quelques-uns avec perſil,
iboules & pointe d'ail; paſſez le tout un
our ou deux ſur le feu avec de l'huile; dreſ-
z ſur un plat l'huile par-deſſus, fines her-
es, ſel, gros poivre, ſaupoudrez de mie de
ain, & mettez au four.

Ragoût de Champignons au gras.

7. Prenez les petits; épluchez, lavez,
gouttez & mettez dans une petite caſſerole
vec lard fondu, bouquet, ſel, poivre; mouil-

lez de jus de veau & faites mitonner à petit feu; dégraiſſez & liez d'un coulis de veau & de jambon ; il ſert pour tout ce qu'on veut & pour entremets.

Jus de Champignons.

8. Nettoyez-les bien & les paſſez à la caſſerole, au lard ou au beurre ; faites-les bien riſſoler juſqu'à ce qu'ils s'attachent; lorſqu'ils ſeront bien roux, mettez-y un peu de farine, & faites la riſſoler encore avec le champignons; mouillez de bon bouillon gra ou maigre; faites bouillir un inſtant, retirez & mettez le jus à part; aſſaiſonnez de ſel & d'u morceau de citron; quant aux champignon hachés menu ou entiers, ils peuvent encor ſervir pour garnitures de potages, entrée ou entrêmets.

Poudre de Champignons.

Ayez de bons champignons la quantit que vous voudrez, autant de morilles & c truffe; épluchez bien le tout; faites séche au ſoleil ou au four; après le pain cuit, pile le tout dans un mortier ; paſſez au tamis mettez cette poudre dans une boîte bie cloſe; on s'en ſert toute l'année dans les ra goûts, pâtés chauds & froids pour aſſaiſonn des lardons.



CXX.

CHARDON A BONNETIER DES CHAMPS, CUVE DE VENUS, CHARDON A CARDER, CARDIERE SAUVAGE.

Dipſacus ſylveſtris, Linn.
Dipſacus ſylveſtris aut virga paſtoris major, Pin.

Les Chaſſeurs & Voyageurs, à défaut d'eau, ont recours pour boire à celle qui ſe trouve dans les feuilles qui embraſſent la tige de cette plante.

CXXI.

CHARDON DE MARAIS.

Carduus paluſtris, Linn. & Pin.

On mange en quelques endroits les queues les feuilles de ce chardon, & ſes jeunes tiges crues ou cuites.

CXXII.

CHARDON des Indes Occidentales.

Echino-melo caſtus.

Les Indiens emploient la tête de ce chardon dans leurs alimens.

CXXIII.

CHARDON MARITIME.

Eryngium maritimum, Pin.
Eryngium foliis radicalibus subrotundis plicatis spinosis floribus pedunculatis Linn.

Les jeunes tiges se mangent avec délice dans l'Œlande en guise d'asperges ; on le vante contre le scorbut & le calcul.

CXXIV.

CHATAIGNIER.

Fagus Castanea, Linn.
Castanea sylvestris quæ specülariter Casta-neâ, Pin.

Les Montagnards vivent tout l'hiver d fruit de cet arbre qu'ils font sécher sur d claies, & qu'ils font moudre après l'avo pelé pour en faire du pain qui est nourrissan mais fort lourd & indigeste. Les Habitans d Périgord, du Limousin & des montagnes d Sevennes ne font usage d'autre pain que celui de châtaigne ; on fait aussi avec l châtaignes une bouillie qu'on nomme *chatigna*. Les marons sont des especes châtaignes cultivées ; on les sert sur les me

eures tables, ſoit bouillies, ſoit rôties, ſoit
glacées; on en met auſſi dans les ragoûts.

Sperlingius dit que les châtaignes crues cauſent beaucoup de vents, & qu'il faut par cette raiſon les manger cuites; il ajoute même que le trop grand uſage de celles qui ſont cuites, engendre encore des vents, & qu'il occaſionne des maux de tête; il prétend en outre qu'elles ſont aſtringentes & propres pour arrêter les flux. M. Guiſard, Médecin de Montpellier, vantoit beaucoup la chocolate faite avec des marrons, dans la ſécheresſe de poitrine, dans le crachement purulent, & dans tous les cas où il s'agit de rendre le ſang balſamique; rien n'eſt plus propre, ſelon lui, que cette préparation pour ſoulager les malades épuiſés, & leur donner de l'embonpoint; dans le Dauphiné & les autres Pays où les châtaignes ſont communes, on les fait ſécher pour les conſerver toute l'année.

Maniere de faire le Chocolat de Marrons ou Châtaigne.

1. On prend huit marrons frâis que l'on fait cuire dans une ſuffiſante quantité d'eau; lorſqu'ils ſont bien cuits, on en ôte la premiere peau, & on les dépouille entierement de la pellicule qui ſe trouve au deſſous; on les met enſuite dans les mêmes pots après en avoir jetté l'eau, & on les fait bouillir légerement dans un poiſſon de lait. On

passe ensuite au travers d'un tamis de crin ou d'une passoire ordinaire, & on remet cette pâte claire dans le même pot; on y ajoute un nouveau poisson de lait pour l'éclaircir encore, & un petit morceau de cannelle pour rendre la boisson plus agréable; on fait bouillir encore un moment, & on y ajoute un morceau de sucre; on agite alors la liqueur avec le moulinet à chocolat pour la faire mousser, & on remplit la tasse; on avalera ce chocolat aussi chaud qu'on pourra le supporter; si l'on n'a que des marrons secs, il faut se contenter de couper le lait avec l'eau dans laquelle on les aura fait cuire.

Méthode pour faire sécher les Châtaignes.

2. On les expose à une douce chaleur, soi qu'il y ait dans les cheminées des jambage creux ou grillés, préparés pour cet effet soit qu'on en emplisse de grandes claies des tinées uniquement pour cette opération; o retourne les fruits de temps à autre, jusqu' ce qu'ils soient assez secs pour que la pellicule puisse s'en détacher; on les met pou lors dans un sac que l'on bat contre quelqu corps dur; cette collision monde la châtaign de son écorce & de sa peau; dans cet état o la conserve pour le besoin.



Maniere de préparer les Châtaignes usitée chez les Paysans du Dauphiné.

3. On en met une quantité à volonté avec une suffisante quantité d'eau ; quand elles sont assez cuites pour être réduites en marmelade ou purée, on y ajoute du lait si l'on veut, ou l'on mange la purée telle qu'elle se trouve ; voilà toute la façon.

Potage de Marrons.

4. Prenez un cent & demi de marrons ; ôtez-en la premiere peau ; mettez-les dans une poële à marron sur le feu pour les faire chauffer & lever la seconde peau ; quand ils sont pelés, faites-les cuire avec du bouillon & un peu de sel ; étant cuits, mettez les plus gros à part ; pilez les autres dans un mortier ; mettez dans une casserole veau, jambon, racines & oignons ; faites suer & attacher, & mouillez de bon bouillon ; passez cette essence ; mettez-la avec des marrons pilés, & passez le tout à l'étamine ; si votre coulis n'est pas assez coloré, mettez-y du jus ; faites mitonner des croutes avec du bon bouillon ; servez dessus le coulis de marrons, & garnissez-les de marrons séparés.

Pâte de Marrons.

Vous ôterez la premiere peau de vos marrons, & vous les ferez blanchir dans de l'eau ; vous les nettoierez ensuite & les mettrez

dans un mortier avec un peu d'eau de fleurs d'orange ou de l'eau toute pure pour les humecter ; quand ils ſont pilés, vous les paſſez par un tamis ; vous pouvez y mettre un peu de marmelade de pommes pour leur donner plus de corps ; vous peſez votre pâte ; ſur une livre de fruit vous employez une livre de ſucre cuit à la petite plume ; vous délayez le tout avec une cueillier, & vous le mettez quelque temps ſur le feu ; il ne faut pas dreſſer votre pâte qu'elle ne ſoit moitié froide.

Marrons au caramel.

5. Otez la premiere peau à de gros marrons ; faites - les cuire dans de l'eau juſqu'à ce que vous puiſſiez ôter la ſeconde après les avoir fait égoutter & un peu reſſuyer à l'étuve ; faites cuire du ſucre au caramel que vous entretiendrez chaudement ſur un petit feu ; mettez les marrons dans le ſucre un à un en les retournant avec une fourchette ; en les retirant, vous leur mettrez à chacune une petite brochette pointue pour les faire égoutter ſur un clayon, en gliſſant le petit bâton dans la maille du clayon, pour que le caramel puiſſe ſécher en l'air.

Marrons à la Limouſine.

6. Faites cuire des marrons à l'ordinaire ; étant cuits, pelez-les & les applatiſſez entre

es mains ; accommodez-les ſur une aſſiette, & prenez de l'eau, du ſucre, un jus de citron, ou de l'eau de fleurs d'orange; faites-en un ſyrop ; ce ſyrop étant fait, verſez le tout bouillant ſur vos marrons, & ſervez chaud ou froid. On peut, & c'eſt pour le mieux, laiſſer prendre un bouillon aux marrons dans le ſyrop avant de les ſervir.

Compote de Marrons.

7. Mettez cuire des marrons dans la braiſe; étant cuits, pelez les ; applatiſſez-les un peu dans les mains, & les mettez à meſure dans une petite poële avec un peu de ſucre clarifié légerement; vous les ferez mitonner ſur un petit feu pendant une demi-heure ; vous les dreſſerez enſuite dans une compotiere; vous preſſerez par-deſſus du jus d'orange aigre ou de citron, & vous répandrez un peu de ſucre en poudre, ſervez chaudement,

Marrons glacés.

8. Ayez de beaux marrons de Lyon ; faites-les cuire à la braiſe ; pendant ce temps ayez du ſucre ; clarifiez-le ; faites-le cuire a perlé ; pelez enſuite vos marrons ; après quoi jettez-les les uns après les autres dans le ſucre; retirez-les auſſi-tôt avec une cueiller, & jettez-les à meſure dans l'eau fraîche ; le ſucre qui eſt autour ſe glacera auſſi-tôt.

Marrons en chemiſe.

9. Faites griller des marrons ſur un petit feu pour ne point les colorer juſqu'à ce que vous puiſſiez enlever facilement les deux peaux ; vous les trempez enſuite dans du blanc d'œuf ; fouettez en neige, & les roulez tout de ſuite dans du ſucre fin ; mettez les ſur des tamis pour les faire ſécher à l'étuve.

Marrons confits.

10. Prenez des marrons de Lyon ; choiſiſſez les plus plats ; ôtez la premiere peau ; ayez de l'eau bouillante ſur le feu dans deux poëles ; dans l'une vous leur ferez prendre cinq ou ſix bouillons ; enſuite vous les ôterez avec l'écumoire & vous les remettrez dans l'autre poële pour achever de les blanchir ; ſi en les piquant avec une épingle elle ne réſiſte point, c'eſt une marque qu'ils ſont comme il faut ; ôtez-les de deſſus le feu ; tirez-les les uns après les autres pour en ôter la peau qui reſte, & mettez les à meſure dans de l'eau tiede ; égouttez-les enſuite & paſſez de l'eau fraîche par-deſſus pour les tenir plus blancs ; mettez-les au ſucre clarifié ; faites-les frémir ; ôtez-les de deſſus le feu, & portez-les à l'étuve, ou bien laiſſez-les ſur de la cendre chaude juſqu'au lendemain que vous augmenterez ce ſucre, s'ils n'en ont point aſſez ; faites leur prendre un bouil-

on, & remettez-les à l'étuve jusqu'au lendemain.

Marrons confits tirés au sec.

11. Otez la premiere peau à de gros marons; quand ils seront tous pelés, ayez deux poëles d'eau bouillante; faites-leur prendre trois ou quatre bouillons dans la premiere, & mettez-les avec l'écumoire dans la seconde pour achever de les blanchir, jusqu'à ce qu'en les piquant d'une épingle, elle entre très-facilement; alors vous les ôterez du feu pour en prendre avec une écumoire; vous leur enleverez la petite peau pendant qu'ils sont chauds; & vous les jetterez à mesure dans une eau très-claire & un peu tiede; vous y passerez le jus d'un citron pour les conserver blancs; après les avoir égouttés, vous les mettrez dans un sucre cuit au petit lissé, dans lequel vous passerez encore du jus de citron; vous les remettez ensuite pendant un quart d'heure sur un petit feu pour les faire migeoter dans le sucre, sans qu'ils bouillent; vous les coulez ensuite doucement dans une terrine, & vous les mettez pendant vingt-quatre heures à l'étuve; après quoi vous leur faites prendre un bouillon, & les remettez encore vingt-quatre heures à l'étuve; vous les retirez du sucre pour les faire égoutter, & vous faites pour lors cuire le sucre à la grande plume; vous y jettez les marrons pour leur faire prendre un bouil-

lon couvert ; vous les ôtez incontinent du feu ; lorſque la chaleur du ſucre ſera un peu diminuée, vous le travaillerez ſur le bord de la poële ; à meſure qu'il blanchit d'un côté, vous prenez un marron avec une fourchette que vous retournez doucement dans le ſucre blanchi ; prenez garde de ne le point caſſer ; dreſſez-les à meſure ſur des grilles de fer d'archal ; vous continuerez les autres de la même façon.

Biſcuits de Marrons.

12. Faites cuire dans de la cendre une vingtaine de marrons ; après les avoir bien eſſuyés & pelés, mettez les dans un mortier pour les piler, en les arroſant avec un peu de blanc d'œuf ; quand ils ſeront bien pilés, vous les retirez du mortier pour les mettre dans une terrine avec une demi-livre de ſucre fin ; battez les bien avec une ſpatule juſqu'à ce que le ſucre & les marrons ſoient bien incorporés enſemble ; vous y mettrez enſuite cinq blancs d'œufs fouettés que vous mêlez bien encore ; après quoi dreſſez vos biſcuits ſur des feuilles de papier blanc en rond, un peu plus gros qu'un macaron, ou en long comme les biſcuits à la cueiller ; faites-les cuire dans un four doux ; lorſqu'ils ſeront cuits de belle couleur, vous les leverez du papier, quands ils ſont preſque froids.

Marrons à l'Arlequine.

13. Vous vous ſervez d'une compote de narrons qui vous a déja ſervi, dégouttez-les de leur ſyrop pour les faire un peu reſſuyer à l'étuve ; enſuite vous prenez le ſyrop de la compote ; s'il n'eſt pas aſſez fort, vous y ajoutez un peu de ſucre ; faites-le cuire ſur le feu & réduire au caſſé ; entretenez-le chaudement ſur un petit feu, & y mettez les marrons un à un pour les retourner avec une fourchette dans le ſucre ; & à meſure que vous les retirez, vous y jettez légerement par-deſſus de la nompareille de toutes couleurs.

C X X V.

CHATAIGNE D'EAU, MACRE, TRUFFE D'EAU, CORNUELLE, ECHARBOT, SALIGOT.

Trapa natans, Linn.
Tribulus aquaticus, Pin.

Les amandes de cette plante ont le goût des châtaignes ; on les mange crues & cuites à l'eau ou ſous la cendre dans pluſieurs de nos Provinces, ſur-tout dans la Franche-Comté ; en Suéde, on en fait du pain, ainſi que dans le Limouſin, ou plus communément on en fait une bonne bouillie ; on prend à cet effet de ces amandes à moitié cuites ; on

les dépouille de leur écorce ; on les pile dans des mortiers de bois, & ſans y ajouter ni lait ni eau on en prépare un mets, dont les enfans ſont fort friands ; il y en a même qui les mangent crues comme des noiſettes.

CXXVI.

CHERIMOLIA.

C'eſt un arbre du Pérou, dont le fruit paſſe pour le meilleur des Indes ; auſſi les Habitans en font grand cas ; ce fruit eſt ſi ſain, qu'on peut même en donner à manger aux malades ; ſa chair eſt blanche, ſemblable à de la bouillie, douceâtre & mêlée de pluſieurs ſemences.

CXXVII.

CHERVIS.

Siſarum germanicum, Tour.
Sium ſiſarum, Linn.

On mange la racine de cette plante en hiver, & particulierement en carême ; elle eſt fort tendre lorſqu'elle eſt cuite ; & ſon goût eſt extrêmement ſucré, au point même que ſa grande douceur déplaît à beaucoup de perſonnes ; cependant d'autres l'aiment avec paſſion ; il n'y a preſqu'aucune façon à la préparer ; on la ſert ſur les tables frite en

âte comme les artichauts, cuite dans le lait ans les bouillons. Pline, le naturaliſte, rapporte que l'Empereur Tibere les aimoit tant, u'il les exigeoit des Allemands en forme de ribut annuel; cette racine eſt une de celles ont M Margraff a retiré un beau ſucre lanc peu inférieur à celui des cannes à ſure. Le chervis paſſe pour une des racines es plus ſaines ; il convient en tout temps, à oute ſorte d'âge & de tempérament.

CXXVIII.

CHESNE, ROUVRE, ROURE.

Quercus robur, Linn.
Quercus latifolia mas, quæ brevi pediculo; Linn.

Dans les années de diſette, on fait du pain avec ſes glands; il s'en fit en 1709 une grande conſommation en pluſieurs Provinces de France ; Linneus dit qu'on feroit bien de rôtir les glands avant de les moudre, pour en rendre le pain moins lourd; ſa ſêve aigrie peut ſervir comme celle de la vigne. En Eſpagne on vend dans les marchés les glands de chêne verd, comme on vend ici les châtaignes; ils ſont d'une ſaveur douce & agréable; le pain de ces glands eſt très en uſage ches les Barbares d'Afrique & d'Amérique.

CXXIX.

CHICORÉE CULTIVÉE.

ENDIVE SCARIOLE.

Cichorium latifolium sive endivia vulgaris, Pin.

Cichorium endivia, Linn.

Les usages qu'on fait de l'endive pour la table chez les grands & chez les petits, sont très-familiers ; on la mange crue en salade après qu'on l'a fait blanchir ; on la mange aussi cuite tant en gras qu'en maigre, & elle s'allie parfaitement avec les viandes, soit bouillies, soit rôties ; principalement sous le gigot & l'alloyau ; elle est fort bonne sous les poulets ou ragoûts ; apprêtée au lait & au beurre dans la casserole avec des œufs durs par-dessus ; elle sert très-fréquemment dans tous les ménages ; on l'emploie encore dans la soupe ; enfin les bons cuisiniers la mettent à toutes sausses, & elle plaît de toutes les façons.

CXXX.

CHICORÉE SAUVAGE, ENDIVE SAUVAGE, ENDIVE FRISÉE.

Cichorium intybus, Linn.
Cichorium sylvestre seu officinarum, Pin.

Les feuilles de chicorée se mangent en sa-ade avec du sel, de l'huile & du vinaigre; u du sucre & du jus d'orange ou de citron; n Suede les Pauvres font du pain avec sa acine.

CXXXI.

CHIENDENT.

Triticum repens, Linn.
Gramen Caninum arvense, sive gramen dioscoridis, Pin.

Les racines du chiendent, réduites en rine, fournissent aux gens du Nord une es-ece de pain pour les années de disette.

CXXXII.

CHIRIMOYA.

Le fruit de cet arbre qui porte le même m, approche d'un fruit qu'on nomme ns les Isles Françoises pommes de can-lle; mais il est beaucoup plus agréable,

& on lui donne communément la préférence sur l'ananas. M. de la Condamine dit que le goût en eſt ſucré & vineux.

CXXXIII.

CHIT-SE.

C'eſt un arbre de la Chine, dont le fruit eſt très-beau & bon à manger; ſa chair eſt rougeâtre, d'une ſaveur douce, mêlée d'un peu d'âpreté qui fait plaiſir. On le cueille en automne, & on le met ſur de la paille ou des clayes, où il acheve de mûrir; on prépare encore ce fruit, en lui ôtant ſes pe pins; & on le fait ſécher au ſoleil, afin qu'i ſe candiſſe.

CXXXIV.

CHOU.

Braſſica capitata alba, Pin.
Braſſica oleracea capitata, Linn.

Les uſages qu'on fait du chou dans cuiſine, ſont familiers & journaliers; on mange à la ſoupe & apprêté, ſoit au beurr ſoit à la graiſſe, ſoit avec le petit ſalé; on mange de même en ragoût, avec le pigeo les queues de moutons & autres viandes; le farcit; on le cuit à la broche; on le man confit; c'eſt un des légumes qui s'allie

ıieux avec les viandes, & dont il se fait le
lus de consommation dans tout Pays.

Lorsqu'on veut conserver les choux, on
ı nettoye la pomme de toutes feuilles, &
n en ôte les plus grosses peaux des cotons;
n les coupe par tranches en longueur, de
épaisseur d'un doigt, & on leur fait jetter
ı bouillon dans l'eau bouillante, où on a
it fondre un peu de sel; on les retire ensuite
ı feu, & on les met égoutter; quand ils
nt ressuyés, on les range sur des clayes au
leil, & deux jours après on les passe au
ur qui ne soit cependant que tied; on les
remet deux ou trois fois s'il est besoin, jus-
ı'à ce qu'ils soient bien secs, & on les ren-
:me ensuite dans des sacs de papier; quand
ı veut s'en servir, on les fait revenir dans
au tiede pendant quelques heures, & on les
t cuire ensuite à l'eau bouillante, dans la-
ıelle on jette un morceau de beurre manié.
leur fait ensuite une sausse comme on
ge à propos, & de même que s'ils étoient
ıs; cette méthode se pratique en Hol-
ıde.

Le chou blanc de Strasbourg est un chou
mmé régulierement parfait; c'est avec ce
ou que les Allemands font la *Saur-Kraudt*,
ts si vanté chez eux; ils s'en servent en
ise d'aliment pendant tout l'hiver, cuit
:c du petit salé, des saucisses ou du mou-
ı: voici la maniere dont ils préparent cette
ece de confiture dans le pays. On a des

inſtrumens faits exprès, qui taillent plusieurs têtes de choux à la fois avec une vîteſſe incroyable; mais à défaut de ces outils, on peut ſe ſervir de quelque couteau, dont la lame ſoit large & mince, diſpoſée à peu près comme ceux dont ſe ſervent les Boulangers pour couper leur pain. On place le chou ſous le couteau, qui eſt retenu en place par un bout, & on le coupe par tranches auſſi minces qu'on le peut; on doit préalablement avoir préparé un tonneau plus ou moins grand, ſuivant la quantité qu'on en veut faire, & s'il a ſervi à du vin, il faut le laver avec de l'eau chaude, dans laquelle on aura fait bouillir des feuilles de fenouil, de pêcher ou de noyer. Ce vaiſſeau ſe trouvant bien lavé, on y jette les choux à meſure qu'on les coupe, & un jeune homme, après s'être auparavant lavé les pieds, entre dedans & les trepigne le plus également qu'il peut; dès qu'il y en a à la hauteur de ſix pouces, on les couvre d'un petit lit de ſel, avec quelques grains de geniêvre, & on continue de ſix pouces en ſix pouces, de mettre un lit de choux & un lit de ſel, mêlé toujours d'un peu de genievre, jusqu'à ce qu'il ſoit plein & un peu comble; on étend enſuite par-deſſus quelques grandes feuilles de choux bien choiſies, & ſur ces feuilles on poſe une couverture de bois, faite exprès, ſuivant le diametre du tonneau, qu'on charge de groſſes pierres pour affaiſſer les choux de p

n plus; cette double preſſion qu'ils éprou-
ent, leur fait rendre une eau qui doit ſur-
ager par deſſus, & il eſt néceſſaire qu'elle
ırnage, ſans quoi il faudroit y aider, en
ttant un peu d'eau naturelle. On le laiſſe en
et état, & bientôt après cette maſſe s'é-
hauffe, bout & jette une écume qu'on re-
re au bout de ſix ſemaines; on ôte les feuil-
s de choux qui les couvrent, de même
ue ce qui a ranci ſur la ſuperficie, & on
et à la place un linge blanc, ſur lequel
n remet toujours le couvert de bois & la
ıarge de pierres; on peut commencer dès-
rs d'en faire uſage & juſqu'au dernier lit;
faut toujours remettre la même couver-
re; ils ſe conſervent bons tout l'hiver &
ı-delà; on peut faire en petit la même
ıoſe. Ceux qui craignent la trop grande
greur de ce chou, peuvent, au ſortir du
ıiſſeau, les faire tremper quelques heures
ns de l'eau fraîche; ils y perdent la plus
ande partie de cette aigreur.
Il y a une eſpece de choux qui ſe nomme
ocolis; ce chou ſe mange cuit en ſalade,
aud ou froid, ſuivant le goût d'un cha-
n; on le met auſſi dans la ſoupe, en obſer-
nt de ne le mettre au pot qu'un quart-
heure avant de le retirer; car pour peu
'il cuiſe trop, il ſe réduit en bouillie: il
ıt y prendre garde avec la même atten-
ɔn qu'on le fait pour les aſperges. On l'ap-
ête encore à la ſauſſe blanche; de quelque

façon enfin qu'on le veuille manger, il eſt délicieux, délicat, tendre, & porte avec lui un agréable parfum.

On diſtingue encore deux ſortes de choux rouges; l'un pommé & l'autre qui ne l'eſt pas. Le chou rouge pommé ſe mange ordinairement cuit en ſalade, coupé très-menu avec l'oignon & la betterave, quoique cependant en Flandre & en Hollande on le mange également cuit & crud.

Le chou-fleur eſt encore une eſpece de chou; on le mange à la ſauſſe blanche ou au jus, & c'eſt un plat d'entremets fort uſité; il ſe frit en pâte comme les artichaux. Il s'allie avec toute ſorte de viandes roties & bouillies, & ſert de garnitures dans beaucoup de ragoûts.

Il y a encore des choux qu'on nomme choux raves & choux navets; on les emploie dans la cuiſine aux mêmes uſages que ces derniers. M. Gleſer donne la maniere de faire du pain avec des choux navets; on commence par couper les navets de ces choux en petits morceaux, après les avoir bien nettoyés; on les fait ſécher dans des cribles, & lorſqu'ils ſont bien ſecs, on les fait moudre. Sur une livre de cette farine on met environ une once & demie de levain & un peu de ſel; on fait lever le tout, & on le cuit comme le pain ordinaire. Ce pain a la croûte gercée, comme celui fait avec de l'orge; mais la mie en eſt belle

tendre & blanche comme celle du meilleur pain de ſeigle; il n'a ni l'odeur déſagréable, ni un goût mauvais; il eſt cependant un peu douceâtre & ſent un peu le navet; on peut le conſerver tendre pendant quelques jours, & il ne contracte même aucune moiſiſſure pendant la quinzaine. La farine de choux navets peut encore s'employer pour faire des bouillies. Quant aux qualités bonnes ou mauvaiſes des choux, conſultez l'article qui concerne cette plante dans notre Dictionnaire des Végétaux de la France, qui ſe trouve chez le même Libraire.

Choux à la Flamande.

1. Prenez un bon chou, que vous coupez menu; faites-le blanchir, hachez de l'ail, échalottes, perſil, ciboules, champignons; paſſez le tout avec un morceau de beurre, égouttez les choux & les paſſez pour en faire ſortir l'eau; faites-les cuire avec les fines herbes, ſans les mouiller, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre; quand ils ſont cuits comme il faut, ſervez à courte ſauſſe.

Choux en ragoût.

2. Faites bouillir pendant un quart-d'heure dans l'eau un chou bien lavé, mettez-le enſuite dans de l'eau fraîche: étant refroidi, preſſez-le, puis ôtez les feuilles l'une après l'autre, & y mettez à chacune un peu de farce; après quoi remettez les feuilles comme

elles étoient, entourez le chou d'une ficelle ; & faites-le cuire dans une braiſe, laquelle ſe fait avec ſel, poivre, perſil, ciboule, thim, laurier, cloux, oignons, racines ; mouillez avec du bouillon lorſqu'il eſt cuit, preſſez-le légérement dans un linge blanc pour faire ſortir la graiſſe, coupez-le en deux & ſervez-le ſur un plat avec du coulis pardeſſus ; ou bien

Coupez en quatre la moitié d'un gros chou, faites-le blanchir & le mettez dans l'eau fraîche, ficellez-le, après l'avoir égoutté, & faites cuire à la braiſe; coupez-le enſuite en pluſieurs tranches ; faites ſuer dans une caſſerole une tranche de jambon, mouillez-la de jus & de bouillon avec un bouquet, champignons, truffes, cloux & pointe d'ail, demi-feuille de laurier ; faites bouillir quelques tours. Paſſez cette eſſence & la mettez ſur vos choux ; faites un peu bouillir & ſervez avec qu'elle viande vous jugerez à propos.

Chou à la Bavaroiſe.

3. Coupez un chou de Milan en quatre ; faites-le blanchir & faites blanchir d'autre part une andouille ordinaire ; coupez-la en deux ; ficelez le tout ſéparément & le faites cuire enſemble dans une bonne braiſe avec bouillon, ſel, poivre, bouquet de toutes ſortes de fines herbes, trois clous & deux oignons. Tirez & dégraiſſez, ſervez l'an-

louille au milieu, les choux autour, & sur
e tout une sauffe claire de bon goût; les
ervelas & saucisses se servent de même.

Potage de Choux en maigre.

4. Nettoyez vos choux, lavez & faites
blanchir; ficelez & les empotez avec une
louzaine d'oignons, carottes, panais & ra-
cines de persil; mouillez d'une purée claire,
quelques clous & sels; quand ils seront à
demi-cuits, mettez deux cuillerées de jus
d'oignons; faites un petit coulis au roux
d'oignons & de racines, en coupant par
tranches quatre ou cinq oignons, des ca-
rottes & des panais que vous passerez dans
une casserole avec de bon beurre. Etant
cuits, poudrez-les d'un peu de farine, re-
muez jusqu'à ce qu'elle ait pris un peu de
couleur, mouillez-les de quelques cuillerées
de bouillon de poisson ou de racines; met-
tez-y quelques croûtes, un peu de persil &
de basilic, & laissez mitonner; passez le
tout à l'étamine & mettez ce coulis dans
votre marmitte aux choux; achevez d'y
faire cuire le tout. Mitonnez des croûtes
dans un plat où vous mettrez votre bouil-
lon de choux, mettez un pain au milieu;
tirez les choux de la marmite, faites-en un
cordon tout au tour, & versez sur vos
croûtes ce qu'il faudra de bouillon.

Choux-fleurs au beurre.

5. Epluchez-les bien ſans laiſſer de feuil-les & de peau aux tiges qui forment la tête, faites-les cuire à l'eau avec ſel, poivre & beurre ; faites-les égoutter, & les ſervez ſur un plat, avec une ſauſſe deſſous faite avec beurre frais, ſel, poivre, muſcade, & un filet de vinaigre ; pour lier mieux la ſauſſe, il faut manier le beurre d'un peu de farine avant de le faire fondre.

Choux-fleurs au jus de Mouton.

6. Après les avoir fait cuire de la maniere qui a été indiquée à l'article précédent, vous les paſſez à la poële avec lard fondu, perſil ciboules entieres, & ſel ; faites mitonner, & pour ſervir mettez du jus de mouton, poivre blanc & un filet de vinaigre.

Choux-fleurs au Parmeſan.

7. Faites cuire les choux-fleurs dans un blanc de farine, mettez-les égoutter ; faites une ſauſſe avec du coulis, un morceau de lard, du gros poivre ſans ſel ; mettez au fond d'un plat du parmeſan rapé, arrangez deſſus vos choux-fleurs, votre ſauſſe par deſſus avec du parmeſan ; faites chauffer & attacher le parmeſan ; glacez le deſſus avec la pelle rouge ou au four.

Ragoût de Choux-fleurs.

8. Après les avoir fait cuire & égoutter comme il eſt dit dans l'article 5, vous les paſſez dans une bonne eſſence avec un morceau de beurre, ſel & gros poivre; ſi c'eſt pour ſervir avec de la viande, mettez la viande au milieu du plat, des choux autour; ſi c'eſt pour entremets, ſervez-les ſeuls la ſauſſe par deſſus.

Salade de Choux-fleurs.

9. Ces choux-fleurs étant cuits ainſi qu'il a été dit dans l'article 5, on les mange avec de l'huile d'olive & du vinaigre.

Choux pommés farcis en gras.

10. Prenez une bonne tête de chou; ôtez-en le pied & un peu dans le corps, & faites blanchir; tirez votre chou de l'eau; quand il eſt blanchi, étendez-le ſur une table, de façon que toutes les feuilles tiennent enſemble; étant ouvert, garniſſez-le d'une farce faite ainſi; prenez de la chair de quelques volailles & un morceau de cuiſſe de veau; du petit lard, de la moëlle de bœuf, ou bien de la graiſſe de jambon cuit, truffes & champignons hachés, perſil, ciboule, ſel, poivre, mie de pain, deux œufs entiers & deux ou trois jaunes, une pointe d'ail; hachez bien le tout enſemble & le pilez dans un mortier; rempliſſez votre chou de cette farce; ren-

fermez-le ; ficelez-le bien, & le mettez dans une casserole ; prenez ensuite des tranches de bœuf ou de veau bien battues ; rangez-les dans une casserole comme pour en faire du jus. Etant coloré, mettez y une pincée de farine, à laquelle vous ferez aussi prendre couleur ; mouillez le jus de bon bouillon ; assaisonnez de fines herbes & de tranches d'oignon ; étant à demi-cuit, mettez le tout avec votre chou, les tranches & le jus ; & faites cuire ensemble ; quand tout sera cuit, dressez votre chou dans un plat sans bouillon ; mettez pardessus un ragoût de champignons, ou bien un ragoût de ris de veau, champignons, culs d'artichauts, sel & poivre, le tout assaisonné de bon goût & bien lié, ou bien un singarey, & servez chaudement.

Choux farcis en maigre.

11. On peut aussi farcir un chou en maigre avec de la chair de poisson & autres garnitures, comme si l'on vouloit farcir une carpe, ou tel autre poisson.

Pains de Choux.

12. Faites blanchir un chou de Milan entier ; mettez-le dans de l'eau fraîche ; levez-en les feuilles ; ôtez-en les gros cotons ; faites mariner une noix de veau avec huile fine, persil, ciboules, champignons, ail, échalottes ; le tout haché ; sel, gros poivre, avec

quelques reſtes de jambon ; étendez ſur la table quelques feuilles de choux bien preſſées pour en faire ſortir l'eau ; mettez par-deſſus des tranches de veau & reſtes de jambon, & un peu de marinade ; continuez ainſi lit par lit, juſqu'à ce que vous ayez formé la groſſeur d'un petit pain ; faites-en autant que vous voudrez ; faites-les cuire dans une braiſe bien nourrie ; quand ils ſont cuits, eſſuyez-les de leur graiſſe, & ſervez deſſous une ſauſſe à l'Eſpagnole.

Potage aux Choux en gras.

13. Il ſe fait de la même maniere que le potage en maigre, voyez art. 4, à l'exception ſeulement qu'il faut faire cuire les choux dans du bouillon gras, ou bien avec la piece de gibier ou de volaille que l'on doit ſervir ſur le potage. On fait de même une bordure de choux autour du plat, la peau du gibier ou volaille ſur le potager ; on paſſe du bouillon dans un tamis qu'on jette ſur le potage ; & l'on ſert chaudement.

Lorſqu'on veut ſervir le potage aux choux liés, il n'y a qu'à ſe ſervir d'un petit coulis clair de veau ou de jambon qu'on jette pardeſſus.

Potage en maigre à la Provençale aux Choux.

14. Faites cuire dans une marmite toute ſorte de légumes, un demi-litron de pois,

une mignonette, un choux blanchi coupé en quatre & ficelé avec de l'eau & un verre d'huile; les légumes étant cuits, le bouillon ſalé à propos, paſſez-le au clair; mitonnez le potage avec; ſervez garni de choux.

Choux-fleurs au jus pour entremêts.

15. Vous épluchez vos choux-fleurs, & les faites blanchir à l'eau blanche, graſſe, c'eſt-a-dire, vous prenez une marmite que vous rempliſſez à moitié d'eau, un peu de farine, un morceau de beurre, deux ou trois bardes de lard, & enſuite du ſel; lorſque votre eau bout, vous y mettez cuire vos choux-fleurs un peu plus qu'à demi; vous les retirez & les mettez égoutter; vous les arrangez dans une caſſerole, & y mettez un coulis clair de veau & de jambon, ſuffiſamment pour qu'il trempe; vous les faites enſuite mitonner ſur un fourneau à petit feu; & lorſque vous êtes prêt à ſervir, vous avez un morceau de bon beurre, de la groſſeur d'une noix ou deux, que vous maniez dans un peu de farine, que vous mettez en cinq ou ſix morceaux autour de la caſſerole, & que vous remuez ſur le feu; vous obſerverez qu'ils ſoient de bon goût, & vous leur donnerez une pointe légere de vinaigre, & les ſervez chaudement.

Choux farcis à la broche.

16. Prenez un bon chou de Savoie que

ous ferez blanchir, & le farcirez comme
es choux ordinaires, & bordez de lard &
e jambon; ficelez-le pour l'embrocher dans
ne broche ou atelette; mettez-le ensuite au
eu, & le laissez cuire pendant une heure &
emie, ayant soin de l'arroser de bon beurre
x saindoux assaisonnés légerement; il faut
'envelopper de papier, de crainte qu'il ne
lesséche; vous le servez au coulis de jambon;
ous pouvez mettre dans ce chou des pigeons,
ortolans, cailles & tourterelles: on peut aussi
en faire trois petits choux, observant qu'ils
soient bien ronds & bien cuits; vous pouvez
es faire de même dans le four dans une tour-
tiere, & de temps en temps les retourner,
afin que le goût pénetre, & ils n'en sont que
mieux; vous pouvez encore les faire cuire
dans du papier comme des truffes, les laisser
cuire pendant cinq ou six heures, & de temps
en temps mettre un peu de feu; mais le suc &
l'assaisonnement ne sont jamais si bons que
de les mettre au four; cela est bon quelque-
fois pour changer de goût; on peut les servir
au parmesan & au jus, & même seulement
passés tout simplement: on peut les servir au
coulis d'écrevisse ou à la reine, ou au coulis
de perdrix.

Choux frisés en purée.

17. Prenez deux ou trois choux frisés; ôtez les gros cotons, & hachez le reste bien fin; mettez dans une casserole bien épaisse

avec un morceau de jambon, une livre de petit lard ; huit pains d'excellent beurre ; mettez ſur un petit feu, & remuez ſouvent pendant deux heures ; quand ils ſont diminués & preſque cuits, ôtez le jambon & le lard ; mouillez avec du blond de veau bien doux ; achevez de faire cuire, & ſervez avec un crouton de pain deſſous, & de petites ſauciſſes au tour, ſi vous voulez ; ayez toujours attention que cela cuiſe doucement.

CXXXV.

CHOU DES MOLUQUES.

Olus album ſeu ſajor puti, Rumph.
Braſſica Moluccenſis.

Les jeunes feuilles de cet arbre ſe mangent cuites avec du jus de viandes, en guiſe de plantes potageres, par les Habitans des Moluques ; le goût de ces feuilles approche beaucoup de celui de notre chou.

CXXXVI.

CHAPALULONES.

Le fruit de cet arbuſte, qui croît dans la Province d'Eſmeraldas & à Mindo, à l'oueſt de Quito, eſt bon à manger.

CXXXVII.

CXXXVII.

CIBOULE.

Cepa sessilis.
Cepula.

On emploie la ciboule dans la plus grande partie des ragoûts, tant en gras qu'en maigre, dans les œufs & les légumes de toute espece; on la mange aussi en salade avec la laitue lorsqu'elle est jeune; c'est une des plantes les plus nécessaires pour la cuisine.

CXXXVIII.

CICUTAIRE BULBEUSE.

Cicutaria bulbosa, Pin.
Chærophyllon radice turbinatâ carnosâ; Linn.

Cette plante n'est pas en usage parmi nous. En Poméranie les Habitans estiment beaucoup ses jeunes racines coupées par tranches; ils nomment *Kopken-salet*, la salade qu'ils font avec elles. A Vienne, on les mange, pendant le carême, cuites avec de l'huile & au jus, ou bien on les mange crues en salade.

CXXXIX.

CIERGE du Pérou.

Cortex perevianus ſpinoſus, fructu rubro nucis magnitudine, Pin.
Cactus erectus longus ſuboctangularis, angulis obtuſis, Linn.
Cactus peruvianus, Linn.

Les Habitans des Barbades cultivent une eſpece de cierge autour de leurs habitations, à cauſe de ſon fruit qui eſt de la groſſeur d'une poire de bergamotte, & d'une odeur des plus agréables.

C X L.

CITRON.

Citrum vulgare, Tour.
Citrus medica, Linn.

Toutes les parties du citron, l'écorce ta intérieure qu'extérieure, la chair, la pulp ou le ſuc & les grains, ſont d'un excelle uſage dans nos alimens : on ſert les citro ſur les tables pour aſſaiſonner avec leurs ſu les viandes ; coupés par tranches & mêl avec du ſucre, ils procurent bonne bouch appaiſent la ſoif, réveillent l'appétit & aide à la digeſtion. On confit l'écorce du citr avec le ſucre, & on la ſert au deſſert av

es autres confitures; certaines personnes
ont une liqueur de citron ou eau de citron-
elle fort agréable au goût avec les zestes ou
écorce jaune du citron, l'eau-de-vie & le
yrop de sucre; nous donnerons à la suite de
et article la composition de cette liqueur;
n fait encore un syrop avec le jus de citron
z le sucre qui est fort agréable & salutaire
our appaiser l'effervescence du sang. Du
emps de Pline on ne mangeoit encore point
e citron; l'usage en commença du temps de
Galien & d'Apicius; celui-ci nous a conservé
maniere dont on l'accommodoit; on en tire
sel essentiel en faisant évaporer son suc jus-
u'à la consistance de syrop clair; ce suc est
cide par excellence; on en fait de la li-
onade.

Liqueur de Citron, autrement eau de Citronelle.

1. Choisissez trente citrons les plus frais;
ceux qui auront été les moins maniés sont
s meilleurs; vous couperez l'écorce de vos
trons en lames fines & déliées, y laissant le
oins de blanc qu'il sera possible; vous les
ettrez en infusion dans neuf pintes d'eau-
-vie; vous ajouterez l'écorce de quatre
anges, une poignée de coriandre concas-
, & quatre clous de girofle; l'infusion
a de trois semaines ou un mois; après
oi vous distillerez au filet très-délié, &
us ne cohoberez point; parce que dès la

premiere opération votre esprit sera impre-
gné de l'essence aromatique; ayant retiré en-
viron cinq pintes par la distillation, vous les
mêlerez à une égale quantité de syrop ; la
composition vous donnera pour l'ordinaire
un mêlange laiteux; pour le rendre très-li-
quide, faites usage du blanc d'œuf. La ci-
tronelle liqueur tient des propriétés de l'huile
de citron & de l'esprit de vin improprement
dit ; elle est par conséquent bonne contre les
influences d'un air contagieux ; elle réjoui
les parties nobles ; elle incise les phlegmes
& elle aide à la transpiration.

Liqueur de Cedras.

2. Le cedras est une espece, ou plutôt un
variété de citron plus gros, plus odorant
plus aromatique que le citron ordinaire; il e
a toutes les propriétés, mais dans un degr
supérieur ; conséquemment il peut servir
faire une liqueur encore plus excellente q
la précédente ; elle se prépare, se distille
se compose de la même maniere, à la réser
que le cedras étant plus gros & plus arom
tique, il en faut employer une moind
quantité ; pour neuf pintes d'eau-de-vi
sept gros de cedras suffiront; on n'ajoutera
coriandre, ni girofle, ni orange ; mais à
place très-peu de cannelle, environ u
demi-once sur neuf pintes d'infusion; on te
les cedras en liqueur rouge purpurine,

eu qu'on laiſſe la citronelle dans ſa couleur
aturelle blanche & liquide.

Huile de Jupiter.

3. C'eſt un compoſé des deux liqueurs
récédentes préparées exprès avec la canelle,
orange, le girofle & la coriandre; prenez
rois bouteilles, je veux dire, trois pintes
'eſprit impregnés d'huile eſſentielle de ci-
ron, même doſe d'eſprit de cedras; mêlez
es eſprits dans un ample vaiſſeau; ajoutez
ce mêlange égale quantité de ſyrop, un
eu plus chargé de ſucre qu'à l'ordinaire;
lus deux bouteilles de ſcuba, quatre gout-
es d'eſſence de bergamotte, deux gouttes
'eſſence de muſcade, deux gouttes d'eſſence
'ambre; remuez bien le tout, le mêlange
eviendra trouble; pour le clarifier, prenez
eux blancs d'œufs; battez-les bien dans
ne bouteille avec une chopine de votre li-
ueur; verſez le tout dans le grand vaiſſeau;
emuez enſuite; placez votre vaiſſeau bien
ouché au bain marie pendant ſix heures;
iiſſez éteindre le feu, & refroidir le tout;
ltrez; cette huile eſt une eſpece d'élixir très-
ordial, très-agréable & très-efficace dans
outes les maladies froides de l'eſtomac; il
ortifie les parties nobles; il aide à la digeſ-
ion, & il augmente la chaleur naturelle.

Ratafia de Cedras.

4. Prenez trois gros cedras ou quatre

moyens; levez-en les zestes; mettez-les en infusion dans six bouteilles d'eau-de-vie; ajoutez six ou sept onces de sucre par pinte; remarquez que vous ferez fondre votre sucre dans un peu d'eau avant que de le jetter dans la cruche; faites durer l'infusion deux mois; passez votre liqueur par la chausse; vous aurez un excellent ratafia.

Citrons confits au sec.

5. Choisissez les plus beaux citrons; pilez-les & les mettez dans l'eau fraîche; coupez de la façon que vous jugerez à propos; faites d'ailleurs bouillir de l'eau; mettez-y vos citrons pour les cuire, & les y laissez jusqu'à ce qu'ils commencent à devenir mollets; étant cuits de la sorte, tirez-les & les mettez dans l'eau fraîche; mettez-les ensuite au sucre clarifié, après qu'ils seront bien égouttés de leur eau; laissez-les bouillir un quart-d'heure dans leur sucre; ôtez-les de dessus le feu, & les laissez refroidir; étant froids, faites-les bouillir jusqu'à ce que le sucre soit cuit soufflé; cela fait ôtez-les de dessus le feu, & les laissez un peu reposer; étant reposés jusqu'au lendemain, il faudra liquéfier le syro & tremper le cul du poëlon dans l'eau; pendant ce temps là faites cuire à part du sucr à la plume; & ayant égoutté vos citrons jettez-les dedans, & leur donnez un bouillo couvert; ensuite ôtez-les de dessus le feu, & lorsque ce bouillon sera abaissé, blanchisse

votre ſucre à force de le travailler en un coin, en l'amenant avec la cueillier contre le bord du poëlon ; ce ſucre étant blanchi, paſſez-y vos citrons, metrez-les égoutter ſur des planches ; il faut peu de temps pour les ſécher, enſuite vous les ſerrerez, ou bien :

La chair de vos citrons étant ramollie dans l'eau, vous les mettez au ſucre clarifié ; vous leur donnez ſept ou huit bouillons ; après quoi vous les laiſſez refroidir ; enſuite vous tirez votre ſyrop que vous faites bouillir en l'augmentant d'un peu de ſucre ; vous le jettez ſur votre fruit, auquel vous donnez quelques bouillons ; & ayant mêlé votre bouillon juſqu'à ce qu'il ſoit à perlé, vous y laiſſez repoſer vos citrons ; le lendemain vous les tirez au ſec. On peut auſſi confire les oranges de la même maniere.

Tailladins de Citron au liquide.

6. Prenez des citrons que vous mettez une demi-heure dans de l'eau pour les tourner plus facilement ; lorſque vous les aurez tournés, vous en coupez les chairs en petits filets minces dans leur longueur, que vous mettez bouillir dans de l'eau juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent facilement ſur les doigts ; vous avez du ſucre clarifié la quantité que vous avez de tailladins ; mettez-les dans le ſucre pour les faire bouillir quinze ou dix-huit bouillons ; il faut les mettre dans une terrine

jusqu'au lendemain, que vous remettrez le sucre dans une poële pour le faire cuire au petit lissé ; mettez-y les tailladins pour leur donner neuf ou dix bouillons, & les remettrez dans la terrine jusqu'au lendemain, que vous remettrez le sucre dans la poële pour le faire cuire au grand perlé ; remettez les tailladins dans le sucre pour les achever, en leur donnant un bouillon couvert, ôtez-les du feu ; quand ils seront à demi-froids; vous les mettrez dans des pots de grès pour les conserver ; ces tailladins servent à faire des compotes.

Zestes de Citron.

7. Faites bouillir vos zestes dans quatre eaux différentes, & les remettez autant de fois dans l'eau fraîche ; laissez-les sur le feu pendant un quart d'heure, autant de fois que vous les laisserez bouillir ; ensuite vous les ferez cuire d'abord dans du sucre clarifié ; étant prêts à bouillir, vous y jetterez vos zestes, auxquels vous ferez prendre une vingtaine de bouillons ; vous les laissez refroidir, vous remettez votre poëlon sur le feu pour cuire le syrop à lissé ; après quoi vous y glissez vos zestes que vous faites bouillir sept à huit bouillons; retirez votre confiture de dessus le feu ; laissez-la refroidir encore ; égouttez les zestes ; faites bien cuire le sucre à perlé ; donnez-leur un bouillon couvert ; après quoi vous les retirerez au sec ; & quand

ous les laiſſez repoſer dans le ſyrop juſqu'au
endemain, vous ferez comme il a été dit à
article 5. Il faut que les citrons & les zeſtes
agent entierement dans le ſucre ; ce qui en
eſte peut ſervir à faire de la conſerve, du
aſſepain, des pralines & des noix vertes.

Tailladins de Citrons au ſec glacés.

8. Vous faites confire des tailladins de la
nême façon que les liquides (*Voy.* n°. 6.), ou
i vous voulez vous ſervir de ceux que vous
vez au liquide, vous les retirez de leur ſyrop
our les mettre dans un ſucre cuit à la grande
lume ; faites leur prendre un bouillon dans
e ſucre, en remuant doucement la poële
endant qu'ils bouillent ; après les avoir ôtés
u feu, & lorſqu'ils feront à moitié refroidis,
ous travaillerez le ſucre ſur le bord de la
oële juſqu'à ce qu'il ſe blanchiſſe, en le re-
nuant toujours avec une cueillier ; vous
renez les tailladins avec deux fourchettes
our les retourner dans le ſucre blanchi,
uſqu'à ce qu'ils ſoient glacés. Il faut les met-
re à meſure ſur les grillages pour les faire
écher.

Conſerve de jus de Citron.

9. Faites cuire du ſucre à ſoufflé ; tirez le
lors de deſſus le feu ; mettez-y votre jus de
itron ; brouillez-le bien avec une ſpatule,
our que le jus ſe répande partout ; remuez
ien le ſucre tout autour du poëlon, juſqu'à

ce qu'il commence à s'épaissir & à former une petite glace ; alors dressez votre conserve dans des moules; quand elle est refroidie, tirez-la des moules pour la garder. Cette conserve est fort agréable ; on l'ordonne pour les défaillances de cœur qui surviennent aux femmes enceintes.

Biscuits de Citron.

10. Rapez la moitié d'un citron verd; ne prenez que la superficie de la peau que vous mettez dans une terrine avec quatre jaunes d'œufs frais, une demi-livre de sucre fin ; battez le tout ensemble avec deux spatules; ensuite vous y mettez huit blancs d'œufs fouettés, un quarteron de farine passé légerement au tamis ; mêlez le tout ensemble avec le fouet, & dressez vos biscuits en long sur des feuilles de papier blanc ; jettez du sucre fin par-dessus pour les glacer, en le passant au tamis, pour qu'il touche également; faites-les cuire dans un feu doux ; les biscuits d'orange & de limon se préparent de même.

Conserve de raclures de Citron.

11. Choisissez un beau citron; rapez-le, faites tomber la rapure dans de l'eau nette; passez-la ensuite dans un linge, & la faites sécher ; ensuite faites cuire du sucre soufflé; quand il est cuit, ôtez-le dessus le feu, & y mettez votre rapure; achevez après

cela votre conſerve en travaillant cette compoſition, juſqu'à ce qu'il ſe faſſe une petite glace par-deſſus. (*Voy*. n°. *9*.)

Citrons blancs en bâtons.

12. Il faut zeſter ou tourner vos citrons, ſuivant l'intention que vous aurez de confire ces zeſtes, ou de faire des roquilles; on appelle tourner, enlever la peau ou écorce fort mince & fort étroite avec un petit couteau en tournant autour du citron; zeſter, c'eſt couper l'écorce du haut en bas par petites bandes les plus minces qu'il ſe peut; vos citrons étant ainſi accommodés, vous les coupez par quartiers, puis en baton, partageant ces quartiers en deux ou trois ſuivant leur groſſeur; vous mettez de l'eau ſur le feu, que vous faites bouillir, & vous y jettez vos citrons; on les fait bouillir ainſi avec leur jus qui les maintient plus blancs, & qui d'ailleurs eſt difficile à détacher de la chair, quand ils n'ont point paſſé ſur le feu; il ne faut pas oublier de les mettre dans l'eau à meſure que vous les tournez ou zeſtez; autrement ils noirciroient; lorſque vous verrez que votre chair de citron ſera bien ramollie, vous la rafraîchirez & vous la mettrez enſuite au ſucre clarifié; vous lui ferez prendre ſept ou huit bouillons, & vous verſerez le tout dans des terrines juſqu'au lendemain, que vous égoutterez le ſyrop ſans ôter le fruit, & lui donnez vingt ou trente bouillons,

l'ayant augmenté d'un peu de ſucre ; vous le jettez enſuite ſur vos citrons, & de même les jours ſuivans que vous faites cuire votre ſyrop ; premierement au petit liſſé ; une autrefois au liſſé & perlé, & enfin au perlé, l'augmentant chaque jour de ſucre ; pour cette derniere cuiſſon qui acheve votre fruit, vous l'égouttez & le rangez dans des pots ſi c'eſt pour le conſerver ; & votre ſyrop étant cuit à perlé, vous le jettez par-deſſus ; vous pouvez enſuite en tirer au ſec quand il vous plaîra ; il n'y a pour cela qu'à les laiſſer refroidir, ce qu'on peut hâter, ſi l'on eſt preſſé, en mettant le cul de la poële dans de l'eau ; cependant faites cuire du ſucre à la plume ; & ayant égoutté vos citrons, jettez-les dedans, & leur faites couvrir le bouillon ; après quoi vous les deſcendrez de deſſus le feu ; & le bouillon étant entierement rabaiſſé, vous commencerez de travailler & de blanchir votre ſucre au coin, en l'amenant avec la cueillier contre le bord de la poële ; vous paſſerez enſuite vos citrons dans le ſucre blanchi, & les mettrez égoutter ſur des clayons ; ils ſeront ſecs en fort peu de temps.

Pâte de Citron.

13. Prenez des citrons ; zeſtez-les ; ôtez-en le jus ; mettez-les à meſure dans l'eau fraîche pour les empêcher de noircir ; coupez-les par quartiers, & les mettez bouillir ſur

e feu dans d'autre eau ; faites-leur prendre quatre ou cinq bouillons ; après quoi vous exprimerez dans cette eau un jus de citron, puis un autre quelque temps après, & laiſſerez cuire votre fruit juſqu'à ce qu'il ſoit mollet ; après cela remettez vos citrons dans l'eau fraîche ; égouttez & preſſez dans un linge ; pilez-les dans un mortier ; paſſez-les au tamis ; faites cuire du ſucre à caſſé ; incorporez-y votre pâte ; remuez le tout avec une ſpatule ; mettez du ſucre le même poids que de fruits ; faites frémir le tout ſur le feu, enſuite dreſſez votre pâte, & la laiſſez ſécher.

Crême de Citrons.

14. On met le jus de ſix bons citrons dans un plat, avec quelques zeſtes, un demi-verre d'eau & le blanc de ſix œufs frais ; après avoir bien délayé le tout enſemble, on le paſſe par une ſerviette deux ou trois fois ; enſuite on le fait cuire ſur de la cendre chaude, le remuant toujours avec une cueiller, empêchant qu'elle ne bouille, de crainte qu'il ne ſe forme des grumeaux ; étant un peu épaiſſe, dreſſez votre crême ſur une porcelaine, & la ſervez froide.

Maſſepain de Citrons.

15. Prenez une livre d'amandes ; pelez-les bien, & les pilez dans un mortier ; faites cuire à ſoufflé trois quarterons de ſucre ; ôtez-le

de deſſus le feu, & y jettez vos amandes que vous délayerez promptement; prenez enſuite environ une demi-livre de chair de citron confite au liquide ou bien de la marmelade, & la mettez avec vos amandes; faites cuire le tout enſemble dans un poëlon, remuant toujours le fond & les côtés, juſqu'à ce que votre pâte ne tienne plus au poëlon; dreſſez-la ſur du papier, de telle façon qu'il vous plaira; faites-la cuire d'un ſeul côté avec le deſſus du four; faites refroidir ce côté; quand il eſt froid, glacez celui qui n'eſt pas cuit; & après l'avoir glacé, faites-le cuire comme l'autre; cette glace ſera compoſée de blanc d'œuf, de ſucre en poudre & de rapure de citron fort fine; ce maſſepain en eſt très-délicat.

Dragées de Citrons.

16. Coupez en petits filets des écorces de citrons que vous mettez tremper dans de l'eau juſqu'au lendemain que vous les faites blanchir, juſqu'à ce qu'ils ſoient tendres ſous les doigts; après les avoir jettés dans de l'eau fraîche & laiſſés égoutter, vous les mettez dans un ſucre cuit au liſſé; faites leur prendre cinq ou ſix bouillons; ôtez-les du feu pour les laiſſer dans le ſucre, juſqu'à ce qu'ils ſoient froids, vous les retirez pour lors du ſyrop pour les mettre ſécher à l'étuve. Lorſqu'ils ſeront bien ſecs, vous les mettrez dans une poële à proviſion avec du ſucre cuit au grand liſſé,

ù vous avez mis un peu de gomme arabique
étrempée avec de l'eau ; remuez toujours
a poële ſur un petit feu, juſqu'à ce que le
ucre gommé ſe ſoit attaché après les filets
e citrons ; quand ils ſeront bien ſecs, vous
remettrez encore de ce même ſucre, pour
eur donner une deuxieme couche, en re-
nuant toujours les anſes de la poële ; cette
leuxieme couche étant finie, comme la pre-
niere, vous leur donnerez encore cinq ou ſix
couches de la même façon, avec du ſucre cuit
u liſſé, ſans être gommé comme les deux pre-
nieres ; lorſque vous jugerez qu'ils ſont aſſez
hargés de ſucre, vous les menez fortement
ur la fin ſans les ſauter pour les liſſer, & vous
cheverez de les ſécher à l'étuve ; ſi vous en
aites beaucoup à la fois, vous vous ſervirez
l'une baſſine, à la place d'une poële à pro-
viſion.

Petits pains de Citrons.

17. Prenez un blanc d'œuf ou deux battus avec un peu d'eau de fleurs d'orange ; mettez enſuite du ſucre en poudre juſqu'à ce qu'il ſe faſſe une pâte ferme comme celle de maſſepain ; mêlez parmi de la rapure de citron ; roulez-la enſuite en petites boules que vous dreſſerez ſur du papier en les applatiſſant un peu, & mettez cuire au four.

Biſcuits à l'écorce de Citron confite.

18. Prenez des blancs d'œufs autant qu'il

vous en faut, rapez-y de la chair de citron, mettez-y un peu de marmelade de ce même fruit, ensuite vous mettez du sucre en poudre; incorporez-le bien avec le reste, mettez-en jusqu'à ce que vous ayez une pâte maniable, mêlez-y de l'écorce de citron confite & pilée menu, le tout bien délayé; formez & faites cuire vos biscuits à l'ordinaire, ces biscuits doivent être secs & cassans.

Compote de tranches de Citron.

19. Coupez vos citrons par tranche jusqu'au blanc, ôtez les pepins, faites tremper les tranches dans l'eau jusqu'à ce que la chair en devienne un peu mollasse; tirez-les ensuite & les mettez dans l'eau fraîche. Après cela prenez un peu de décoction de pommes de renette, faites la cuire comme pour la compote de ces mêmes pommes; mêlez-y un peu de jus de citrons; mettez-y vos tranches, quand elles seront bien égouttées & que votre syrop sera presqu'en gelée; pendant qu'elles bouillent, ayez soin de les bien écumer, jusqu'à ce que vos citrons aient pris sucre; dressez-les ensuite avec le syrop après y avoir exprimé un jus de citron, & servez chaudement votre compote.

Compote de chair de Citron.

20. Faites une gelée de pommes & la faites cuire; prenez un gros citron, pelez-le bie

bien épais & proche du jus, coupez-le en long par la moitié & faites plusieurs tranches de chaque moitié; jettez ces tranches dans votre gelée après en avoir ôté les grains; faites bouillir le tout ensemble pour que votre gelée conserve son premier degré de cuisson; tirez-la hors du feu & la laissez refroidir à moitié; chargez une assiette de tranches de citron & les couvrez de votre gelée.

Eau de Citron.

21. Prenez un citron, coupez-en la peau en zestes, mettez-les dans une éguierre, avec une pinte d'eau & un quarteron de sucre; exprimez-y le jus de deux citrons; laissez infuser le tout pendant quelques heures, si vous n'êtes pas pressé, ou bien battez-la d'un vaisseau dans un autre, & lorsqu'elle aura pris le goût de citron, passez-la comme les autres & la mettez glacer.

Syrop de Citron.

22. Faites cuire a soufflé une livre de sucre, mettez-y quatre onces de jus de citron; mêlez le tout ensemble & le serrez dans une bouteille. S'il étoit trop décuit, il faudroit le cuire à perlé, qui est la vraie cuisson de tous les syrops de garde; mais on ne fait guères de celui-ci que pour en user sur le champ; il est rafraîchissant & bon pour la poitrine.

Citrons en Olive.

23. Mettez dans un mortier deux blancs d'œufs frais, avec du citron verd rapé, ſuffiſamment pour que le goût domine, & du ſucre fin que vous pilez avec les blancs d'œufs, & augmentez à meſure juſqu'à ce que cela vous forme une pâte épaiſſe ; retirez votre pâte du mortier pour la rouler en long ſur du papier blanc & du ſucre ; coupez enſuite toute cette pâte par petits morceaux égaux, que vous roulez dans les mains en forme d'olives, & que vous dreſſez ſur du papier pour les faire cuire dans un four très doux ; vous les conſerverez dans un endroit ſec, juſqu'à ce que vous les ſerviez.

Tailladins filés de Citrons.

24. Prenez les écorces de deux citrons que vous coupez en petits filets ou tailladins, mettez les cuire dans de l'eau, juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent facilement ſous les doigts ; retirez-les à l'eau fraîche & les faites égoutter ; mettez-les dans une poële avec un peu de ſucre clarifié pour leur donner une douzaine de bouillons ; ôtez-les du feu & laiſſez-les dans leur ſyrop juſqu'à ce qu'ils ſoient froids ; alors vous les retirez pour les mettre égoutter & ſécher à l'étuve. Lorſqu'ils ſeront bien ſecs, vous les ſemerez ſur une feuille de cuivre, frottée légérement de bonne huile d'olive, vous avez un ſucre cuit

caramel que vous tenez chaudement ſur un petit feu; prenez-en avec deux fourchettes, que vous filez legérement pardeſſus tous es tailladins en laiſſant des vuides; après que vous avez fini, vous retournez les tailadins ſur une autre feuille auſſi frottée d'huile pour en faire autant de l'autre côté.

Marmelade de Citrons.

25. Prenez la quantité de citrons que vous jugerez à propos, ôtez-en le dur du bout de la queue & celui de la tête, coupez-les en quatre & en preſſez un peu le jus dans une aſſiette; vous mettrez enſuite vos citrons dans de l'eau bouillante, pour les faire cuire juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent facilement ſous le doigt & vous les retirez dans de l'eau fraîche; après les avoir égouttés & bien preſſés dans une étamine, en la tordant fort, vous mettez les citrons dans un mortier pour les bien piler; quand ils ſeront aſſez fins, vous les paſſerez au travers d'un tamis en les preſſant fort avec une ſpatule, pour en tirer le plus de marmelade que vous pourrez; ſur une demi-livre de cette marmelade, vous ferez cuire une livre de ſucre à la plume; mettez-y vos citrons pour les bien mêler enſemble; remettez-les ſur le feu pour leur faire prendre ſept ou huit bouillons; quand votre marmelade ſera demi-froide, vous la mettrez dans les pots;

il y en a qui tournent leurs citrons pour en ôter les zeſtes avant que de les employer.

Glace de Citrons.

26. Exprimez le jus de ſix citrons dans trois demi-ſeptiers d'eau; mettez-y la ſuperficie de l'écorce coupée en zeſtes & trois quarterons de ſucre; faites infuſer le tout pendant une bonne heure, enſuite vous le paſſez dans un tamis ſerré pour le mettre dans la ſalbotiere & faire prendre à la glace; l'on appelle limonade cette compoſition, quand on la boit liquide ſans la faire glacer.

Paſtilles de Citron.

27. Mettez deux gros de gomme adragante dans un verre d'eau, avec les zeſtes d'un citron entier; laiſſez-les tremper juſqu'à ce que la gomme ſoit fondue; vous la paſſez au travers d'un linge, en la preſſant fort mettez cette eau dans un mortier avec le jus de citron; jettez-y peu à peu une livre de ſucre fin paſſé au tambour, juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable; vous la retirez du mortier pour en former des paſtilles de tels deſſeins que vous voudrez.

Grillage de Citrons.

28. Faites cuire une demi-livre de ſucre à la grande plume, & vous y mettez tout de ſuite trois onces de citrons verds coupés en petits filets le plus minces que vous pou

rez ; remuez-les dans le ſucre ſur un moyen feu juſqu'à ce qu'ils ayent pris une belle couleur grillée ; quand ils ſont finis, vous y preſſez promptement quelques gouttes de jus de citrons & les dreſſez en forme de macarons ſur des feuilles de cuivre ; poudrez-les tout de ſuite avec un peu de ſucre fin & faites-les ſécher à l'étuve. A la place des filets de citrons, vous pourrez mettre de l'écorce de citrons ratiſſés avec un morceau de verre liſſé ; il en faut la même quantité que de celle qui eſt coupée en filets.

CXLI.

CITROUILLE.

Pepo oblongus, Pin.
Cucurbita Citrullus, Linn.

C'eſt un gros fruit qui rampe ſur terre ; dont la chair eſt ſemblable à celle du concombre, ferme, blanche & d'un goût agréable ; cette chair eſt moins nourriſſante qu'agréable ; les ſemences de ce fruit ſont miſes au nombre des quatre ſemences froides. La citrouille, dit M. Andry, n'eſt à proprement parler, qu'une eſpece d'eau figée, dont le propre eſt de rafraîchir extrêmement ; c'eſt pourquoi cet aliment, ajoute-t-il, ne convient gueres avec le poiſſon, & n'acccommode nullement les tempéramens froids & les eſtomacs trop humides ; mais les perſonnes na-

turellement séches & pleines de feu, s'en doivent bien trouver, sur-tout lorsque le ventre est resserré; la citrouille sert à faire des potages, des fricassées, même du pain; sa semence entre dans la composition de cette boisson rafraîchissante qu'on boit en été autant pour le plaisir que pour la santé, & qu'on appelle orgeat, parce qu'anciennement l'eau d'orge en étoit la base; mais actuellement elle n'y entre plus.

Methode pour faire l'Orgeat.

1. Prenez une demi-livre de semences froides qui sont la graine de citrouille, de courges, de concombre & de melon. Lavez-les & essuyez-les bien après; joignez-y six onces d'amandes douces, & deux onces d'amandes ameres que vous ferez un peu tremper dans une eau tiede pour en ôter la peau; mettez le tout dans un mortier de pierre & pilez-le bien; jettez-y ensuite deux livre de sucre avec la pellicule d'un citron lev légerement que vous broierez avec les se mences; cela composera une pâte que vo mettrez bien pressée dans un vase de terre o de fayance, & que vous pouvez conserve un mois & plus dans un lieu sec pour vo en servir au besoin; vous en prendrez su chaque pinte d'eau, de la grosseur d'un œu de poule que vous mettrez dans une étamin de serge, & que vous délaierez avec un cueiller; vous passerez ensuite le marc ave

les deux mains, & vous jetterez ſur la liqueur quelques gouttes de fleurs d'orange; vous la tranſvaſerez enſuite dans quelques cruches ou bouteilles que vous ferez rafraîchir avant de la boire.

Pain de Citrouille.

2. Si vous avez une grande quantité de citrouille, ou plus qu'il n'en eſt beſoin pour nourrir votre famille, vous en mettrez dans le pain des domeſtiques, même dans le vôtre; pour le faire, vous ferez bouillir la citrouille, de la même façon que celle que l'on veut fricaſſer; il faut pourtant qu'elle ſoit un peu plus cuite; puis vous la paſſerez à travers un gros linge pour retirer de petites fibres qui s'y rencontrent; après quoi vous détremperez votre farine avec cette citrouille paſſée, ajoutant, s'il eſt néceſſaire, de l'eau, dans laquelle elle aura cuit; & vous en ferez du pain de la même maniere que l'on fait le pain ordinaire. Ce pain eſt jaunâtre, de bon goût, un peu gras cuit & très-ſain pour ceux qui ont beſoin de rafraîchiſſement.

Citrouille en andouillettes.

3. Faites-la bien cuire & égoutter; mangez-la avec du beurre frais, des jaunes d'œufs durs, perſil & fines herbes hachées, ſel, poivre & girofle en poudre; formez-en des andouillettes; mettez-les dans une terrine au

four avec beaucoup de beurre ; quand elles ſont cuites, dégraiſſez-les & les faites riſſoler.

Citrouille fricaſſée.

4. Coupez en morceaux ; faites bouillir dans l'eau ſuffiſamment pour l'amollir ; faites égoutter & fricaſſez avec lait, beurre, ſel & poivre ; ajoutez ſur la fin deux jaunes d'œufs, délaiés dans le crême.

Potage au lait de Citrouille.

5. Coupez votre citrouille en petits morceaux ; paſſez-la à la poële, au beurre blanc avec ſel, poivre, perſil, cerfeuil & autres fines herbes hachées ; mettez-la enſuite dans un pot de terre avec du lait bouillant ; faites lui faire quelques bouillons ; dreſſez votre potage avec un peu de poivre blanc garn de croutons frits.

C X L I I.

CIVE, APPETIT.

Cepa foliis Capillaceis, minima, purpu raſcente flore., Tour.
Cepa ſectilis juncifolia, perennis, Mo riſſon.

La feuille de cette plante ſert aſſez fré quemment au printemps dans les fournitu res de ſalade, & quelquefois dans les ome lettes.

CXLIII.

CNICHAUT.

Cnicus oleraceus, Linn.
Carduus pratenſis latifolius, Pin.

Les feuilles de ce chardon ſont d'uſage en Ruſſie au lieu de choux.

CXLIV.

COA DES CHINOIS.

Ingomas, Rumph.
Cacara bulboſa.

On cultive cette plante à Amboiſe; ſa racine a plus de ſuc que la battate; on la peut manger crue après l'avoir pelée; mais elle n'eſt pas agréable au goût; elle eſt faite à peu près comme les raves fongeuſes; les Hollandois l'appelloient auſſi rave des Indes; ſi on la fait cuire dans l'eau, elle eſt un peu meilleure; on en prépare cependant un mets fort délicat, ſi on la coupe en tranches & ſi on la fait bouillir avec du beurre & de la cannelle. Les Chinois confiſent cette racine au ſucre, & ils en donnent comme quelque choſe de ſalutaire à ceux qui ont la fievre, d'autant qu'elle peut les rafraichir; ſi on tire cette racine de terre, avant que le fruit de la

plante ſoit parvenu en maturité, elle eſt pour lors très-tendre & très-délicate.

CXLV.

COCA.

Myrtho ſimilis indica, fructu racemoſo.

Les Occidentaux ſe ſervent du coca comme les Orientaux du betel, & les Européens du tabac. Il eſt d'un grand uſage au Pérou pour fortifier & réparer les forces abattues, pour déſaltérer & nourrir; on en mêle avec des écailles d'huitre calcinées & l'on en forme des paſtilles qu'on tient long-temps dans la bouche, les mâchant avec grand plaiſir.

CXLVI.

COCHENE, SORBIER TORMINAL,

SORBIER TORMIGNE, SORBIER SAUVAGE, CORMIER SAUVAGE.

Sorbus aucuparia, Linn.
Sorbus ſylveſtris foliis domeſticæ ſimilis, Pin.

Les Suédois font du cidre & de l'eau-de-vie avec ſes fruits; ſéchés & pulvériſés ils en font du pain.

CXLVII.

COCO, COQUO.

Palma indica cocifera angulofa, Pin. *Cocos nucifera*, Linn.

Les Indiens retirent des arbres qui portent le coco, quand ils font jeunes, par incifion, un fuc vineux, qui leur fert de boiffon fous le nom de *fura*, & qui, expofé au foleil, devient doux, & s'appelle *oracca*; ce fuc, épaiffi fur le feu, fe change en fucre; il donne encore par la diftillation de fort bonne eau-de-vie. Après avoir recueilli ce premier fuc, ces Peuples en retirent un fecond qui n'eft pas fi fpiritueux; mais qui donne par évaporation un fucre qu'ils appellent *ingra*. Le noyau ou la moëlle du fruit de coco fe fépare par les Indiens avec une cuillier, & ils la mangent ou crue, ou ils la font cuire avec leur pain de fago ou avec le riz. On tire encore de ce noyau une efpece d'huile qui imite le beurre par fa confiftence, ils s'en fervent pour cuire leurs poiffons ou leurs légumes. Nous aurons occafion de parler fouvent du beurre de coco, autrement *calappus*.



CXLVIII.

COIGNASSIER, COIGNIER, COUDOUNIER.

Cydonia vulgaris, Tour.
Pyrus Cydonia, Linn.

La chair des coings, qui ſont les fruits de cet arbre, eſt très-odorante & un peu acide on mange rarement de ces fruits cruds, cuit ils ſont plus amis de l'eſtomac. C'eſt ave la pulpe des coings qu'on fait des gelées d cotignac ; on fait auſſi des liqueurs & u vin de coings.

Confiture de Coings.

1. Il faut les choiſir bien mûrs, les pele promptement, les couper par quartiers & les jetter dans de l'eau claire après qu'on e a ôté le cœur. Cela fait on les met bouilli dans de l'eau, juſqu'à ce qu'ils ſoient bie cuits; on les tire enſuite pour les faire égou ter, puis on les met dans du ſucre clarifié & un peu plus que tiede. On les laiſſe ainſi juſ qu'au lendemain, qu'on les fera enſuite cuir dans le même ſyrop; après cela ſi on crain qu'ils n'ayent pas la couleur aſſez rouge, o les tient couverts, on y mêle de la coche nille ou du vin roſé, & enfin lorſqu'ils on jetté trente ou quarante bouillons, & qu l'on juge que le ſyrop eſt aſſez cuit, on le

y laisse; mais hors du feu, jusqu'au jour suivant; on les remet sur le feu pour leur faire jetter encore quelques bouillons, puis on les tire.

Pour faire des Coings rouges en gelées, ou Cotignac.

2. Coupez-les par morceaux & y laissez les pelures & pepins; mettez-y aussi les pelures des quartiers destinés à servir de compote & que l'on jette dans l'eau fraîche après les avoir pelés; faites bien cuire le tout, puis passez-le avec expression dans un linge ou étamine, & tirez-en le plus de jus que vous pourrez. Ce jus étant dans une poële à confitures, vous y mettrez les quartiers pour compote afin qu'ils cuisent bien; pour cinq ou six gros coings, huit ou dix petits, vous y ajouterez deux livres ou deux livres & demie de sucre, & vous ferez bien bouillir le tout à petit feu, afin que le fruit rougisse; quand il sera bien rouge, vous pousserez le syrop, & lorsqu'il sera fait, vous dresserez votre confiture. Il faut y mettre plus de sucre, si l'on a dessein de la garder.

Gelée de Coings.

3. Vous prendrez des coings qui soient sains & qui ne soient point encore bien mûrs; vous les essuierez avec un linge blanc & les couperez par morceaux; vous en peserez six livres & les ferez cuire dans cinq

pintes d'eau jufqu'à ce qu'ils foient bien cuits; après quoi vous les verferez dans un tamis deffus une terrine; vous peferez fix livres de jus & vous y ajouterez trois livres de fucre que vous ferez cuire enfemble, jufqu'à ce qu'ils foient en gelée; vous prendrez garde que le feu foit modéré, afin que la gelée ait le temps de rougir; après quoi vous la mettrez toute chaude dans des boîtes ou dans des pots.

Marmelade de Coings.

4. Vous prendrez des coings qui foient beaux, des plus jaunes, & les ferez cuire tout entiers, jufqu'à ce qu'ils foient moëlleux; vous les pelerez & les pafferez au tamis, enfuite vous les defféchérez; après quoi vous en peferez quatre livres; vous ferez cuire cinq livres de fucre à la forte plume, & vous mettrez le fruit dedans. Vous les remettrez deffus le feu prendre trois ou quatre bouillons, vous les remuerez bien avec une fpatule; vous ôterez le feu de deffus, vous mettrez cette marmelade dans des pots toute chaude & ne la couvrirez que le lendemain. La marmelade de coings rouges fe fait de même, à l'exception qu'il faut y mettre de la cochenille préparée avant d'y mettre le fucre.

Ratafia de Coings.

5. Ayant choifi des coings bien mûrs &

bien parés, vous connoîtrez cette qualité à leur couleur; comme ces fruits ſont toujours cotonneux, vous eſſuierez proprement leur duvet avec un linge blanc; ſervez-vous enſuite d'une rape à ſucre pour raper chair & écorce juſqu'au cœur ou pepins, que vous jetterez comme inutiles. Quand vous aurez préparé de la ſorte une quantité ſuffiſante de ce fruit, vous le porterez à la cave pour le faire fermenter pendant vingt-quatre heures tout au plus, il ſentira pour lors un peu l'aigre, & il ſera temps de le preſſer par un linge; cette expreſſion ſe fera à grande force pour exprimer tout le ſuc. Dans ſix pintes de ce jus, vous ferez fondre trois livres de ſucre que vous mettrez en poudre pour faciliter la diſſolution; vous ajouterez quatre pintes d'eau-de-vie, deux pintes d'eſprit de vin, douze cloux de girofle, une once de cannelle & un gros de macis. Le mêlange achevé vous boucherez bien les cruches & vous les mettrez en infuſion dans un lieu tempéré.

Compote de coings à la Bourgeoiſe.

6. Mettez dans de l'eau bouillante trois ou quatre coings, ſuivant qu'ils ſont gros; faites-les bouillir juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent ſous les doigts, retirez-les enſuite dans de l'eau fraîche, pour les couper par quartiers, les peler & en ôter les cœurs; mettez-les dans une poële avec un peu de ſucre clari-

flé pour leur faire prendre quelques bouil-lons; quand ils feront affez cuits, vous les dreffèrez dans le compotier avec le fyrop & vous les fervez chaudement.

Syrop de Coings.

7. Prenez des coings bien mûrs, ôtez le coton de deffus avec un linge, rapez-le jufqu'au cœur; prenez-en la rapure & la paf fez & preffez dans un linge; mettez le jus qui en fortira dans une bouteille de verre qui ne foit point couverte, expofez-la au foleil ou la mettez devant le feu, jufqu'à ce que votre jus foit tout clair; ôtez-le alors de la bouteille fans remuer la lie; faites cuire une livre de fucre à fouflé; prenez quatre onces de jus de citrons, mettez-les dans le fucre, mêlez le tout enfemble & le ferrez dans une bouteille. S'il étoit trop cuit, il le faudroit faire cuire à perlé, qui eft la vraie cuiffon de tous les fyrops de garde, & s'il ne l'étoit pas affez, il y faudroit mettre du jus pour l'achever de cuire.

Pâte de Coings.

8. Prenez des coings bien mûrs, pelez-les & en ôtez les cœurs; faites-les cuire dans de l'eau en petite quantité; mettez-les enfuite égoutter dans une paffoire à petits trous, mettez deffous un vaiffeau pour recevoir ce qui tombe à mefure que vous preffez & remuez vos coings. Le tout étant paffé, vous

le mettez dans un poëlon bien net; & le faites sécher à petit feu le remuant toujours avec la spatule, au fond & dans le tour, de crainte qu'il ne brûle, jusqu'à ce que vous vous apperceviez que vos coings commencent à sécher, ce que vous connoîtrez lorsqu'ils ne tiendront plus au poëlon; mettez-y ensuite une demi-livre ou trois quarterons de sucre en poudre, mêlez le tout ensemble; après quoi vous étendrez votre pâte sur des ardoises en telle forme que vous voudrez, & la ferez sécher à l'étuve; au lieu de mettre votre sucre en poudre, il vaut mieux le faire cuire à cassé & l'incorporer dans votre marmelade.

Clarequets de Coings.

9. Vous prendrez des coings qui soient bien mûrs, vous les pelerez & en ôterez les pepins, vous en peserez quatre livres & les ferez cuire dans deux pintes d'eau, jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits; vous retirerez ensuite vos quartiers de coings pour vous en servir à faire des compotes; vous jetterez après dans votre décoction les pelures & les pepins de vos coings, & vous les ferez bien bouillir jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade, après quoi vous les verserez dans un tamis sur une terrine; vous ferez cuire deux livres de sucre à la forte plume; vous peserez une livre de votre décoction que vous jetterez dedans; vous les remuerez bien &

les laisserez refroidir à demi; s'ils ne sont pas assez rouges, vous pouvez y ajouter de la cochenille, ensuite les dresser dans des moules de verre & les mettre à l'étuve.

Pâte de Coings à l'écarlate.

10. Faites cuire dans un four de gros coings entiers; vous leur ôtez ensuite la peau, & vous les passez au travers d'un tamis en les pressant fort avec une spatule; mettez-les dans une poële pour les faire dessécher à moitié sur un petit feu; vous les couvrez ensuite & les entretenez chauds sur la cendre chaude pour les faire rougir. Quanc ils seront rouges, vous y mettrez de la cochenille préparée pour les rendre encore plus rouges; délayez bien cette marmelade & la remettez sur le feu pour achever de la faire dessécher, jusqu'à ce qu'elle quitte la poële; faites cuire à la petite plume autan pesant de sucre, que vous avez de marmelade de coings, que vous mêlez ensembl jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés l'u avec l'autre; remettez cette marmelade su le feu pour la faire chauffer, jusqu'à c qu'elle soit prête à bouillir, en remuant tou jours avec la spatule; dressez-la dans le moules que vous mettez à l'étuve pour faire sécher.

Coings confits au liquide.

11. Il faut choisir des coings bien mûrs

qui ſoient jaunes & ſains, les piquer avec la pointe d'un couteau & les faire bouillir dans l'eau juſqu'à ce qu'ils ſoient bien mollets ; on les tire enſuite pour les mettre dans de l'eau fraîche, puis on les pele & on les coupe par quartiers ; on en ôte les cœurs & on les met à meſure dans de l'eau fraîche. Quand tout eſt pelé, on les tire de l'eau & on les met égoutter ; enſuite on les jette dans un ſucre cuit à liſſé ; on les couvre & on les fait bouillir doucement à petit feu. On les ôte, de temps en temps, de deſſus le feu pour les écumer & pour les achever ; on fera cuire le ſyrop à perlé ; on les laiſſera refroidir & on les mettra dans des pots. Il faut pour une livre de fruit une livre de ſucre. Pour les faire bien rouges, quelques-uns y mettent un verre de vin vermeil, en cuiſant dans le ſucre ; mais pour le plus ſûr, c'eſt d'y jetter un peu de cochenille préparée de cette maniere. On pile cette cochenille dans un petit mortier avec autant de crême de tartre ; on fait bouillir un verre d'eau, & quand l'eau bout, on y jette la cochenille & la crême de tartre ; on mêle bien le tout avec un petit bâton, on y ajoute gros comme un pois d'alun pilé ; il faut que cela ne bouille qu'un moment ; enſuite on le paſſe dans un petit linge & on en met dans les coings, quand ils cuiſent, ce qu'on juge à propos pour les rougir.

C X L I X.

COLENDANY.

Siliqua morungæ, moryngæ ſeu Kellar, Rumph.

Le fruit de cet arbre, qui ſe trouve par toute l'Inde, eſt long d'un pied ou d'un pied & demi; c'eſt une eſpece de ſilique. On la coupe en morceaux, quand elle eſt à demi-mûre, & on la fait cuire avec du jus de viandes ou avec du ſuc de *calappus*, Coco; c'eſt un aliment aſſez douceâtre.

C L.

COLOCASIE.

Colocaſia, *culcas*, *colcas*.

La racine de cette plante d'Egypte eſt charnue, bonne à manger étant cuite, & d'un goût approchant de celui de noiſette; les Arabes font commerce de cette racine; en Egypte, en Syrie, en Candie & en d'autres régions orientales, on la mange ſans aucune macération; elle a, étant crue, un peu d'amertume & d'âcreté viſqueuſe, mais tout cela s'adoucit par la cuiſſon.

C L I.

CONANA, PALMISTE de Cayenne.

Palma dactylifera, caudice & fructu aculeatis, Burr.

Le noyau du fruit de cet arbre contient une amande blanche, que l'on mange après avoir fait chauffer ce noyau pour l'en retirer; le goût approche un peu de celui de nos amandes. Les Sauvages font avec le fruit du Conana sauvage, une boisson qui approche beaucoup du vin.

C L I.

CONCOMBRE.

Cucumis sativus, vulgaris, maturo fructu subluteo, Pin.
Cucumis sativus, Linn.

On mange le concombre crud ou cuit de vingt façons différentes, tant en gras qu'en maigre: on en garnit les soupes, & quand ils sont farcis, la farce les releve beaucoup; on les met sous des poulets ou des poulardes, & c'est un ragoût distingué; on les met encore sous des viandes rôties, après les avoir fait cuire & égoutter; on les cache avec différentes viandes, de même qu'avec

le poiſſon & on en fait une farce très-délicate; on les fricaſſe à la poële avec le beurre, l'oignon; on les apprête auſſi dans la caſſerole avec la crême, le perſil & la ciboule; enfin les Cuiſiniers ont un plaiſir particulier à varier le goût & l'aſſaiſonnement de ce légume, qui eſt goûté & ſouhaité ſur les meilleures tables. Pour le manger crud en ſalade, il y a deux façons différentes de le préparer; les uns, après l'avoir pelé & coupé par tranches, le ſaupoudrent de gros ſel entre deux plats & le remuent de temps en temps juſqu'à ce que la liqueur aqueuſe en ait découlé; ils l'aſſaiſonnent enſuite de vinaigre, d'huile & de poivre; les autres coupent le fruit par tranches & le laiſſent pendant une nuit entre deux plats; le lendemain ils le preſſent entre les mains pour en faire ſortir le ſuc, & quand ils veulent le manger, ils répandent deſſus l'huile & le vinaigre avec le poivre & le ſel, & quelques fines herbes hachées menu; de l'une & l'autre maniere, ils ſont très-bons au goût.

On confit les concombres quand ils ſont petits, & qu'on nomme pour lors cornichons; on choiſit les plus blancs, on éclate, on coupe la queue & on les met dans un linge blanc en les frottant les uns contre les autres pour les dépouiller de leur duvet; on les fait enſuite blanchir, c'eſt-à-dire, on les jette dans une eau bouillante pendant l'eſ-

pace de quatre minutes, & on les remet tout de ſuite dans de l'eau fraîche; on les retire & on les fait égoutter ſur un linge blanc, on les remet enſuite dans le vaiſſeau, où l'on veut qu'ils demeurent, ſoit cruche ou bouteille; on les range dedans le mieux que faire ſe peut en entremêlant quelques feuilles de laurier franc & quelques poivres longs, & on verſe du vinaigre blanc pardeſſus juſqu'à la ſuperficie, après l'avoir fait un peu bouillir dans un poëlon. On y ajoute encore une once de ſel ou environ ſur chaque pinte de vinaigre, & on couvre le vaiſſeau avec un parchemin double lié au tour. Huit jours après ils ſeront bons à manger & ſe conſerveront d'une année à l'autre; on peut encore ajouter une poignée de percepiere, d'eſtragon ou de côtes de pourpier ſelon le goût.

Concombres farcis à la Matelotte.

1. Faites une farce de blanc de volailles ou de veau hachés, avec lard blanchi & graiſſe blanche, jambon cuit, champignons, truffes, fines herbes bien aſſaiſonnées, farciſſez vos concombres; faites-les cuire avec du bouillon gras ou du bon jus, & ſervez avec le jus de bœuf deſſous. On peut encore, après avoir dégraiſſé la ſauſſe, y mettre un bon coulis & un filet de vinaigre; on les ſert encore farcis en ragoût ou à la ſauſſe blanche.

Concombres fricaſſés.

2. Coupez-les par rouelles avec un oignon coupé de même; paſſez-les à la caſſerole avec du beurre, ſel, poivre, perſil haché; laiſſez mitonner le tout & ſervez avec un jaune d'œuf délayé dans le verjus ou dans la crême douce.

Ragoût de Concombres.

3. Coupez par tranches, faites mariner pendant deux heures, avec ſel, poivre & vinaigre, deux oignons en tranches; faites égoutter & paſſez à la caſſerole avec lard fondu; mouillez de jus & laiſſez mitonner à petit feu; dégraiſſez & liez d'un coulis de veau & de jambon; ſervez pour toutes ſortes d'entrées aux concombres, ſoit à la broche ou à la braiſe.

Concombres farcis en maigre.

4. Faites une farce avec chair de carpe, d'anguilles, champignons & truffes, le tout bien haché & aſſaiſonné de ſel, poivre, clous, fines herbes, bon beurre, un peu de mie de pain trempé dans de la crême, deux jaunes d'œufs cruds, le tout pilé enſemble. Farciſſez-en vos concombres vuidés de leurs ſemences par un des bouts & bien pelez; faites-les cuire enſuite à petit feu dans une caſſerole avec bouillon de poiſſon, ou purée claire; étant cuits dreſſez-les dans

ın plat coupés par la moitié dans leur lon-
;ueur & servez avec un coulis de champi-
;nons dessous; au lieu d'un coulis de cham-
ignons vous pourrez vous servir d'un ra-
;oût de laitances & de champignons.

Potage de Concombres en maigre.

5. Faites-les blanchir & les mettez cuire
ans de bons bouillon de purée avec un
ignon piqué de clous, quelques racines,
: de petites herbes; vous y ferez une liaison
vec jaunes d'œufs, cela fait, vous dressez
otre potage que vous garnissez de vos con-
ombres; on peut aussi les farcir de poisson
u d'herbes.

'oncombres farcis pour piquer une entrée de piece de bœuf.

6. Choisissez des concombres qui ne soient
as bien gros, pelez-les bien & les vuidez
e leurs semences sans les couper; faites une
rce de chair composée de blanc de volaille,
: si vous voulez d'un morceau de veau, le
›ut bien haché avec du lard blanchi & un
eu de graisse blanche, du jambon cuit ha-
ıé, des champignons, des truffes & toutes
›rtes de fines herbes, tout cela bien haché
: bien assaisonné; farcissez-en vos concom-
res que vous aurez un peu blanchis, met-
z-les cuire dans de bon jus ou bouillon
as; étant cuits tirez-les, coupez-les en
eux & les laissez refroidir. Faites ensuite

une pâte à beignets, de farine délayée ave
de l'eau, un peu de sel, gros comme un
noix ou deux de beurre fondu, & un œuf
le tout bien battu ensemble; faites aprè
cela de petites brochettes, passez les mor
ceaux de concombre au travers, de faço
que les bouts soient tous du même côté pou
les pouvoir piquer dans une piece de bœuf
trempez-les dans cette pâte, faites-les fri
dans du beurre affiné ou saindoux que vou
aurez tout prêt, qu'ils aient belle couleur
votre piece de bœuf étant dressée avec un
sausse hachée de jambon & les marinad
pardessus, piquez-la de ces concombres fa
cis; si vous avez de la farce de reste, roule
la avec la main trempée dans de la farine
faites-en de petites boules comme un œu
faites-les cuire en même-temps que vos co
combres, le tout doucement, afin que
farce se tienne. On les fait ensuite de la mêm
maniere.

C L I I I.

COQUERET, ALKEKENGE.

Physalis Alkekengi, Linn.
Solanum vesicarium, Pin.

Les fruits de cette plante qu'on nomm
Coquerelles, plaisent à ceux qui aiment l
fruits acides; mais ils deviennent amers lo
qu'ils sont trop mûrs. On se sert en plusieu

ndroits pour teindre le beurre, des calices
ougeâtres qui entourent ſes bayes en forme
e veſſie.

CLIV.

CORCHORE.

Melochia Corchori folia, Linn.
Melochia Corchori folio, Dill.

Les Indiens mettent cette plante au nom-
re de leurs plantes potageres.

CLV.

CORIANDRE.

Coriandrum majus, Pin. & Linn.

On ſe ſert de la graine de coriandre pour
i faire de petites dragées: elle ſert auſſi de
iſe à une liqueur nommée par cette raiſon
u de coriandre, fort agréable à boire &
ſez ſalutaire; les Braſſeurs en mettent encore
ielquefois dans la compoſition de la bierre
elle lui donne bon goût.

Eau de Coriandre.

1. Pour faire l'eau de coriandre il faut
en choiſir cette graine; voici à quelle
arque on peut diſtinguer celle qui eſt la
eilleure; il faut qu'elle ſoit d'un blanc
une comme elle eſt dans ſa nouveauté, ou

même un peu rouſſe. Si elle eſt d'un rou
foncé, elle eſt trop vieille ; ſi elle eſt gri
ſâtre, c'eſt une marque qu'elle a ſouffe
ſur la plante ; & pour ſe moins tromp
dans le choix, il faut la goûter, la mâ
cher ; ſi elle eſt douce & de bonne odeu
vous pouvez l'employer hardiment & e
toute ſûreté. Cette graine eſt trop léger
pour juger de ſa bonté par ſa peſanteur
elle n'a aucune ſubſtance huileuſe comm
les autres graines ; auſſi elle ſe clarifie facil
ment & on ne riſque rien d'en mettre u
peu plus. Elle eſt creuſe & très-légere
il faut néceſſairement la piler pour l'em
ployer, afin de développer ſon parfun
Au défaut de ſubſtance quinteſſentieuſe, ell
a beaucoup d'eſprits volatils qui monter
dans la diſtillation avec les premiers e
prits, lorſqu'elle a été pilée. Vous éviterez
quand vous la diſtillerez, de tirer d
phlegmes ; vous la mettrez comme l
autres graines dans votre alembic, avec d
l'eau ou de l'eau-de-vie, ſuivant les doſ
ci-deſſous preſcrites ; & quand vous aure
fait fondre du ſucre dans l'eau fraîche, q
eſt le ſyrop ordinaire, vous verſerez v
eſprits dans ce ſyrop, les mêlerez bien en
ſemble en les remuant & vous paſſerez en
ſuite ce mêlange à la chauſſe. Voici actue
lement la recette des doſes pour l'eau de co
riandre.

Pour ſix pintes d'eau de coriandre, pr

ez trois pintes & une chopine d'eau-de-vie, eux onces de coriandre, tirez vos esprits r un feu modéré; une livre de sucre & ois pintes & un demi-septier d'eau pour ire le syrop. Si vous faites du plus com-un, vous ne distillerez que les deux tiers e votre eau-de-vie, & vous réserverez utre tiers pour le mettre avec les esprits ans le syrop.

Glace de Coriandre.

2. Concassez une petite poignée de co-andre, que vous mettez infuser dans une nte d'eau chaude, & la laissez jusqu'à ce u'elle soit presque froide, vous y ajoutez ne demi-livre de sucre; remuez le tout nsemble pour le passer ensuite dans un ta-is bien serré, & le mettez dans la salbo-ere pour faire prendre à la glace.

Grillage de Coriandre.

3. Vous faites fondre un peu de sucre en oudre sur un plat, sans eau, & aussi-tôt u'il commence à devenir roux, vous y ttez votre coriandre, & vous remuez ien avez la spatule jusqu'à ce qu'il soit oux entierement; vous la dressez ensuite ur une assiette par petits rochers, & vous s mettez à l'étuve; il faut que la corian-re soit en dragées. Remarquez qu'à toute orte de grillage, avant qu'il soit tout à-fait ni, il y faut mettre un peu de jus de ci-

tron; mais prenez garde de n'en pas tro
mettre, car cela le fait graiſſer.

Coriandre perlée.

4. Prenez de la coriandre nouvelle, ne
toyez-la bien de ſes ordures, faites-la ſéch
à l'étuve, mettez-la enſuite dans la baſſir
brûlante, & chargez-la de ſucre gommé
vous prendrez enſuite du ſucre recuit à perl
que vous mettrez dans un entonnoir, do
le goulot ſoit environ de la groſſeur d'u
ferret d'aiguillette; vous le ſuſpendrez
l'air au milieu de la baſſine, ayant ſoin
chaque couche, de la faire ſécher & de
bien remuer, de crainte qu'elle ne s'attach
Il faut faire ſauter cette dragée dans la ba
ſine, afin qu'elle prenne ſucre également
qu'elle ſe perle.

Eau de Coriandre glacée.

5. Prenez demi-once de coriandre q
vous mettrez dans une pinte d'eau tiede
vous la laiſſerez infuſer une demie-heur
quand elle ſera froide, vous y mettrez u
quarteron de ſucre en poudre que vous r
muerez avec une cuillier; après quoi vo
la paſſerez à la chauſſe & la mettrez dans u
moule à la glace.



CLVI.

CORMIER, SORBIER.

Sorbus sativa, Pin.
Sorbus domestica, Linn.

Les fruits de cet arbre, lorsqu'ils sont onds, se nomment cormes, & sorbes quand s sont allongés en forme de poires; après es avoir cueillis on les laisse mûrir sur la aille, ils sont alors plus agréables que les efles; on les fait aussi sécher au four. On eut retirer de ce fruit, par la fermentation, n cidre plus pur que celui des pommes.

CLVII.

CORNE DE CERF, CORONOPE, CAPRIOLE, SANGUINAIRE.

Plantago coronopus, Linn.
Coronopus pratensis, Pin.

Les feuilles de cette plante sont emloyées dans les fournitures de salade; on n fait cependant aujourd'hui très-peu d'uage.



CLVIII.

CORNOUILLER, CORMIER, AVERNIER.

Cornus mascula, Linn.
Cornus mas sylvestris, Pin.

Les cornouilles sont aigrelettes ; on les mange crues, conservées dans de l'eau salée comme des olives & confites au miel ou au sucre ; on en fait de la gelée. C'est à la culture que l'on doit les cornouilles jaunes blanches.

CLIX.

COUDRIER, COUDRE, NOISETIER.

Corylus avellana, Linn.
Corylus sativa, *fructu albominore seu vulgaris*, Pin.

On mange les amandes de coudrier dans leur primeur & dans leur parfaite maturité les noisettes & les avelines sont plus agréables, mais nous les devons à la culture Les Confiseurs les couvrent ordinairement de sucre.

CLX.

COCILILAWAN.

Laurus canellifera amboinensis procerior, foliis longioribus atque trinerviis, baccis calyculatis oblongo rotundis, Cartheuser.

L'écorce de cet arbre est une espece nouvelle d'épicerie, dont on se sert actuellement en Hollande.

CLXI.

COURBARI.

Courbaril bifolia; fructu pyramidato, Plum.

Hymenæa Courbaril, Linn.

La semence de cet arbre est de la figure & de la grosseur de nos feves de marais : on s'en sert aux Isles Antilles & dans les Indes pour faire du pain.

CLXII.

COURGE.

Cucurbita longa, folio molli, flore albo, J. B.

La chair du fruit de cette plante est rafraîchissante, mais assez insipide dans plusieurs

Provinces; on la mange avec plaisir cuite avec le bouillon de la soupe; elle ne fond point comme le potiron & néanmoins elle est fort tendre; on en fait aussi une confiture qui est fort estimée. (*Voy*. Citrouille.)

CLXIII.

COUSSE-COUCHE, ou COUCHE-COUCHE.

C'est une plante potagere des Isles Antilles; la racine de cette plante a la consistence de celle d'une châtaigne bouillie, mais plus cassante. Cette racine cuite dans de l'eau avec un peu de sel, se mange avec des viandes salées ou du poisson; c'est un mets fort estimé des Dames Creoles, quoiqu'il soit un peu venteux.

CLXIV.

COWALOM.

C'est un arbre de l'Isle de Ceylan. Ray & James font un éloge pompeux du goût du fruit de cet arbre, qui ressemble à une orange dont l'écorce seroit verdâtre.



CLXV.

CRAN, GRAND RAIFORT, RAIFORT SAUVAGE.

Cochlearia folio cubitali, Tour.
Cochlearia armoriaca, Linn.

La racine de cette plante, qui eſt la ſeule partie dont on faſſe uſage comme aliment, réveille l'appétit; on la mange crue avec la viande en place de moutarde, étant rapée fraîchement; ſon goût eſt preſque le même, & c'eſt pour cela qu'on l'appelle la moutarde des Allemands. On la mange également avec le beurre frais, dont on fait des tartines, c'eſt le déjeûner ordinaire des Flamands; c'eſt une reſſource utile dans les campagnes éloignées, où on n'a pas toujours de la moutarde ſous la main, ſur-tout pour ceux à qui les viandes naturelles ne piquent pas aſſez le goût.

CLXVI.

CRESSON DE FONTAINE, CRESSON D'EAU, CRESSON, CAILLI.

Siſymbrium naſturtium aquaticum, Linn.
Naſturtium aquaticum ſupinum, Pin.

Le creſſon de fontaine ſe mange amorti

au vinaigre, ſous la volaille & en ſalade; on en met auſſi dans les potages & les farces; le creſſon commun ou alenois, qu'on cultive dans les Jardins, ſert de fourniture pour les ſalades.

CLXVII.

CUBEBES, POIVRE A QUEUE.

Cubebæ.

On emploie quelquefois les cubebes dans les gâteaux; on en fait auſſi des dragées.

CLXVIII.

CUIAVA.

Cuiavus domeſtica, *nyambo cunang*; Rumph.
Pſydium, Linn.

C'eſt un arbre qui a été tranſporté du Pérou dans les Indes orientales. Son fruit eſt de la forme & de la groſſeur d'une poire; il eſt douceâtre & à peu près ſemblable à celui des coings cuits; il laiſſe dans la bouche de celui qui en mange, une odeur de foin; on le mange ordinairement crud; il eſt plus agréable le matin, lorſqu'il eſt couvert de roſée, que le ſoir; quand on en mange le ſoir, il laiſſe une mauvaiſe bouche.

CLXIX.

CUMIN.

Cuminum ſemine longiore, ſeu cyminum officinale, Pin.

On emploie quelquefois comme aromate & aſſaiſonnement les ſemences de cumin; elles ſont de la même nature que celles du carvi, quoiqu'elles ne ſoient pas ſi agréables.

CLXX.

CURCUME, Saffran des Indes.

Terra merita, Off.
Curcuma foliis lanceolatis, utrinque acuminatis, nervis lateralibus, numeroſiſſimis, Linn.

Les Indiens ſe ſervent de cette racine en guiſe d'aſſaiſonnement pour leurs alimens.

CLXXI.

CYTISE.

Cytiſus.

On confit au vinaigre les petits boutons de Cytiſe.

CLXXII.

DATTIER, PALMIER DATTIER.

Palma major, Pin.
Phœnix dactylifera, Linn.

Le jeune palmier dattier a dans le milieu de ſon tronc une eſpece de nerf ligneux; au bout d'un an il contient une moëlle bonne à manger; avancé en âge le tronc s'endurcit, il n'y a que le ſommet bon à manger; plus vieux encore, il n'y a que les boutons du ſommet où ſe trouve cette moëlle molle, blanche, tendre, charnue, caſſante, douceâtre & ſavoureuſe; les Perſans & les Arabes en ſont fort friands. Les dattes ſervent de nourriture à une infinité de perſonnes dans les Indes, en Perſe, en Syrie, en Afrique, en Egypte & en Judée; lorſqu'elles ſont mûres on en diſtingue de trois ſortes, ſelon les trois degrés de maturité. La premiere eſt celle qui n'eſt mûre qu'à l'extrêmité; la ſeconde eſt celle qui eſt mûre juſqu'à environ la moitié, & la troiſieme eſt celle qui eſt entierement mûre. On les récolte ſouvent en même-temps, parce que trois jours d'intervalle achevent le degré de maturité dans celles qui ne le ſont pas; pour les faire bien mûrir, on les expoſe au ſoleil ſur des nattes, elles devien-

nent d'abord molles & ſe changent en pulpe; enfin elles s'épaiſiſſent & ſe bonifient au point de n'être que peu, ou point ſujettes à ſe pourrir. Les dattes étant deſſechées, on les met au preſſoir pour en tirer le ſuc mielleux, & on les renferme dans des peaux de chevres, de veaux, de moutons, ou dans de longs paniers faits de feuilles de palmiers ſauvages, en forme de ſacs; ces ſortes de fruits ſont les alimens ordinaires du Peuple du pays; ou bien après en avoir tiré le ſuc, on les arroſe de nouveau avec le même ſuc avant de les renfermer, ou enfin on ne les exprime point & on les renferme dans des cruches avec une grande quantité de ſyrop; celles-ci ne ſont deſtinées que pour les riches. On appelle ces dattes ainſi préparées, Caryotes *Caryotæ*.

On tire par expreſſion de ces mêmes dattes une eſpece de ſyrop qui tient lieu de beurre étant gras & doux, & qui ſert de ſauſſe & d'aſſaiſonnement dans les alimens; le Peuple du pays ſe ſert effectivement de ce ſyrop en guiſe de beurre pour la pâtiſſerie, pour aſſaiſonner le riz & la fine farine, lorſqu'on veut ſe régaler dans les feſtins & les jours de fêtes. Pour retirer ce ſuc, les uns mettent une claie d'oſier ſur une table de pierre ou de bois inclinée en plein air, & font un creux au plancher pour y placer un vaſe de terre propre à recevoir le ſyrop; ils chargent enſuite ces claies d'autant de

dattes ſeches qu'elles en peuvent contenir. Les dattes venant à fermenter & étant preſſées par leur propre poids, laiſſent échapper leur liqueur qui coule dans le vaſe de terre; quelquefois on ſerre les claies avec des cordes & on les charge de groſſes pierres; on réitere cette opération juſqu'à ce qu'on ait exprimé à peu près tout le ſuc des dattes, qui ſont propres alors à être renfermées & conſervées dans des vaſes. On extrait auſſi ce ſyrop des dattes par le moyen de deux planchers, dont le ſupérieur eſt mobile, & fait la même choſe qu'une eſpece de preſſoir, lorſqu'il tombe ſur le plancher inférieur où ſont les dattes. Les payſans achetent le marc des dattes ainſi preſſées, & le font bouillir juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en une bouillie très-claire, mais peu agréable & peu nourriſſante. Les dattes, lorſqu'elles ſont encore toutes jeunes & en grappes, ſont très-bonnes à manger; on mange toutes les parties de ces jeunes grapes, ſoit mâles, ſoit femelles, ou crues ou cuites avec la viande de mouton. Les dattes elles-mêmes fourniſſent naturellement & par les préparations de l'art, une diverſité de mets fort agréable; quand elles ſont récentes, elles ſont ſur-tout un aliment très-ſalutaire pour ceux qui ne boivent que de l'eau; étant deſſéchées, elles ſont plus difficiles à digérer. En Natolie on eſt dans l'uſage de jetter de l'eau ſur les dattes pour les faire fermenter, & en tirer du

in qui peut se changer en vinaigre ; souvent on tire de ce vin un esprit. Le nectar des dattes que boivent les Souverains de Congo, est la liqueur spiritueuse pure des dattes fermentées.

CLXXIII.

DOLICHE de la Chine.

Dolichus sinensis.
Katiang sina, Rumph.

Les siliques vertes de cette plante, coupées en tranches & bouillies dans l'eau, imprégnées ensuite de jus, forment une nourriture très-délicate.

CLXXIV.

DROUE, FETU, BROMOS,

Bromus secalinus, Linn.
Festuca graminea, glumis hirsutis, Pin.

Dans le Nord les pauvres gens mêlent la farine de la droue avec celle de quelque bon grain pour faire un assez mauvais pain, qui quelquefois même porte à la tête.



CLXXV.

DOUCETTE.

Campanula ſpeculum veneris.
Onobrychis arvenſis, ſeu Campanula ar-venſis erecta, Pin.

On mange cette plante en ſalade comm
la maſſe.

CLXXVI.

DURION, BATON

Durio, ſeu echinus marinus, Rumph.

Les fruits de cet arbre ſont gros comm
des melons, ils paroiſſent d'abord déſagréa
bles au goût à ceux qui n'en ont encor
point mangé & d'une odeur d'oignon
pourris; mais après s'y être accoutumé, o
trouve que le goût en eſt exquis. Les Indien
le nomment *Duryaoen*; quand ils craignen
d'en avoir trop mangés, il mâchent d
betel pour prévenir l'indigeſtion.

CLXXVII.

DUWE, ROPPA, ROPPO JAVA.

Jambolana, Rumph.

C'eſt un fruit de la groſſeur des olive

n le mange rarement crud, à moins qu'il e ſoit parfaitement mûr; on le confit dans a ſaumure.

CLXXVIII.

ECHALOTTE.

Cepa aſcalonica, Linn.

La bulbe de cette plante eſt d'un grand ſage dans toutes les cuiſines; elle excite 'appetit & pique agréablement le goût: on a mêle dans la plûpart des ſauſſes, tant en ras qu'en maigre, & elle s'allie particuierement bien avec l'huile & le vinaigre: lle ne laiſſe point de goût après elle, comme 'oignon & l'ail, quand on en a mangé, & 'eſt en quoi elle plaît mieux à beaucoup e perſonnes.

CLXXIX.

EGLANTIER, ROSIER SAUVAGE, ROSIER DE CHIEN.

Roſa canina, Linn.
Roſa ſylveſtris vulgaris, flore odorato incarnato, Pin.

Les fruits de cet arbriſſeau qu'on nomme gratte-cul, ſont aſſez bons à manger, lorſqu'ils ſont mûrs; enſuite on les emploie

dans les ragoûts, de même que leur eau dif-tillée; les pauvres en font du pain.

CLXXX.

EGLANTIER HERISSON.

Rosa villosa, Linn.
Rosa sylvestris pomifera major, Pin.

Les fruits de cet arbrisseau sont très-gros & meilleurs que ceux de l'églantier commun; on les mange cruds au dessert; on en fait aussi de très-bonnes conserves.

CLXXXI.

ENGOLINE, SESAME.

Sesamum indicum, Rumph.
Sesamum foliis ovato oblongis integris Linn.

On cultive cette plante en Italie, à Alexandrie, à Damiette & dans les autres lieux de l'Empire Ottoman; on tire de la semence de cette plante une huile qui sert pour engraisser toute sorte d'alimens.



CLXXXII.

EMPETRUM DE PORTUGAL.

Empetrum lusitanicum fructu albo. Tour.

On fait, avec les bayes de l'empetrum de ortugal, une eſpece de limonade qui eſt gréable.

CLXXXIII.

EPEAUTRE.

Zea officinalis.
Triticum ſpelta, Linn.

On fait du pain avec la farine qu'on tire e la graine de cette plante, qui eſt miſe par inneus dans le genre des bleds.

CLXXXIV.

EPICERIE.

Nigella ſemine aromatico.

On emploie la graine de cette plante dans s alimens au lieu des quatre épices; elle a out à la fois le goût de la muſcade, du gi-ofle, de la canelle & du poivre; l'uſage en ſt très-familier en Italie.

CLXXXV.

EPINARS.

Spinacia vulgaris, *capſula ſeminis acu-*
leata, Tour.
Spinacia oleracea, Linn.

On emploie l'épinars en gras & en ma-
gre; mais la façon de le préparer eſt tou-
jours la même. On épluche & on lave bie
d'abord toutes ſes feuilles, on les jette da
l'eau bouillante où on les fait amortir,
on les retire au bout d'un demi quart-d'heu
pour les faire égoutter; l'uſage le plus com
mun eſt de hacher les épinars quand i
ſont cuits; mais les bons Cuiſiniers ne
font pas & les apprêtent tels qu'ils ſorte
de l'eau. La méthode de quelques autr
eſt de les faire cuire ſans eau, d'autant qu'i
en rendent aſſez d'eux-mêmes. Dans que
ques pays on les mange cruds en ſalade
lorſqu'ils ſont jeunes & tendres. Ce mets ſe
pour les entremets dans les tables les pl
délicates, ſoit au jus, ſoit à la crême;
c'eſt toujours le plat le premier pris, accom
modé ſimplement au beurre & relevé p
l'oignon & les épices; d'autres y mettent
la crême avec une écorce de citron, & que
ques gouttes de fleurs d'orange; ſous l'a
loyau & le gigot il n'eſt point d'herbage
délicat & qui prenne mieux le jus de viande

n en fait encore des tourtes excellentes. Il ſt employé auſſi dans les farces avec l'o-ille pour adoucir ſon acidité, de même ıe dans la ſoupe; l'eau où on les fait cuire une qualité particuliere pour dégraiſſer & ettoyer le fer, particulierement les tourne-roches.

Dans le pays de Cayenne, les Créoles onnent le nom d'épinars au *phytolaca ame-cana minori fructu* de Barrere, parce qu'ils ıangent les feuilles de cette plante dans le otage & en guiſe d'épinars, après en avoir té le premier bouillon qui en eſt noirci. ette plante eſt d'une grande reſſource aux egres, les blancs en mangent auſſi les uilles avec plaiſir.

Crême d'Epinars.

1. Prenez la groſſeur de deux bons œufs épinars bien cuits, bien égouttés, un de-i quarteron d'amandes douces pilées, un ːu de citron verd, trois ou quatre biſcuits amandes ameres, du ſucre à proportion, ıopine de crême, demi-ſeptier de lait, ſix unes d'œufs; mêlez bien le tout & le paſ-z à l'étamine dans un plat. Couvrez ce plat un couvercle de tourtiere & mettez du u par deſſus; laiſſez juſqu'à ce que votre ême ſoit priſe & ſervez chaude ou froide.

Tourte d'Epinars.

2. Epluchez-bien vos épinars, ôtez en les

queues, lavez-les à plusieurs eaux, mettez-les dans une casserole avec de l'eau sur u fourneau, retirez-les ensuite & les mette égoutter. Quand ils sont froids, pressez-le bien, pilez-les dans un mortier avec de l'é corce de citron verd confit, du sucre ce qu' en faut & un morceau de beurre frais ave un peu de sel; quand le tout est bien pilé foncez une tourtiere d'une abaisse de pât feuilletée, étendez dessus les épinars le pl également que vous pourrez; faites-y d façons de bandes de feuilletages & un co don autour, & mettez cuire. Quand la tour est cuite, rapez du sucre dessus & la glac avec la pelle rouge, dressez-la dans un pl & servez chaudement.

Rissoles d'Epinars,

3. Vos épinars étant bien épluchés, lave les à plusieurs eaux, mettez-les dans une cass role avec un verre d'eau & les faites bouilli quand ils sont cuits & tirés, mettez-les égou ter. Après qu'ils seront refroidis, pressez-l bien & les pilez dans un mortier, mettez ensuite du beurre frais ce qu'il en faut, l'écorce de citron verd, deux biscuits d mandes ameres, un peu de sucre & un p d'eau de fleurs d'orange, le tout bien pi ensemble, formez vos rissoles; faites u abaisse d'une pâte de feuilletage qui soit bi mince, coupez-la en plusieurs petits m ceaux; mettez à un coin de ces petites abaiss

la grosseur d'une moitié de noix de votre farce & les mouillez tout au tour ; couvrez-les du reste de la pâte, & quand elles seront couvertes, parez tout au tour les rissoles avec un couteau ; faites-les frire ensuite dans de la friture maigre, & quand elles sont de belle couleur, mettez-les égoutter, dressez-les proprement sur un plat, saupoudrez-les de sucre, glacez-les avec la pelle rouge, & servez chaudement pour entremets.

Potage d'Epinars.

4. Mettez dans un pot des épinars, lavez avec de l'eau, beurre, sel, petit bouquet de marjolaine, baume, oignons piqués de clous ; lorsqu'ils sont à demi cuits, on y met du sucre, une poignée de raisins secs, des croutons ou croûtes séchées au four ; achevez de faire cuire & dressez sur une soupe coupée à l'ordinaire.

CLXXXVI.

ÉPINE-VINETTE, ÉPINE-VINIER, ÉPINE-AIGRETTE, VINETTIER, BERBERIS.

Berberis vulgaris, Linn.
Berberis dumetorum, Pin.

Le fruit de cet arbrisseau qu'on nomme aussi épinette-vinette, étant verd peut rem-

placer les capres ; ſon ſuc peut tenir lieu de citron dans la préparation du ponche ; mais on en fait des gelées, des confitures, des dragées, &c.

Dragées d'Epine-vinette.

1. Vous mettez à l'étuve, pour la faire ſécher, la quantité d'épine-vinette égrainée que vous jugerez à propos ; quand elle aura reſté au moins dix jours à l'étuve, & que vous la trouverez aſſez ſeche, vous la mettrez dans des boîtes dans un endroit ſec ; elle ſe conſerve long-temps. Lorſque vous voulez vous en ſervir pour faire des dragées, vous en mettez dans une poële à proviſion avec du ſucre cuit au grand liſſé ſans être gommé comme les deux premieres. Lorſque vous jugez que vos dragées ſont aſſez chargées de ſucre, vous les menez fortement ſur la fin ſans les ſauter, c'eſt ce qui les liſſe ; il faut achever de les faire ſécher à l'étuve ; quand elles ſeront bien ſeches, vous les conſerverez dans un endroit ſec, dans des boîtes garnies de papier. Si vous en voulez faire beaucoup à la fois, il faut les faire dans une baſſine, comme il ſe pratique chez les Confiſeurs.

Glace d'Epine-vinette.

2. Mettez une pinte d'eau dans une poële que vous mettez ſur le feu ; quand elle ſera chaude, vous y ajouterez deux poignées

l'épine-vinette d'un beau rouge & bien nûre, que vous ferez bouillir cinq ou ſix ›ouillons, avec une livre de ſucre ; enſuite ous l'ôtez du feu & la laiſſez infuſer juſqu'à e que l'eau ait pris le goût & la couleur le l'épine-vinette, que vous paſſez dans un amis bien ſerré pour la mettre dans la ſa-lotiere & faire prendre à la glace.

Epine-vinette confite au liquide.

3. Choiſiſſez de l'épine-vinette d'un beau ouge, groſſe & bien mûre; ſur deux livres ous ferez cuire deux livres & demie de ſucre la grande plume ; mettez-y l'épine-vinette c la faites cuire à grand feu quatorze ou uinze bouillons ; ôtez-la du feu pour la iſſer repoſer une heure ; vous la remettez nſuite ſur le feu pour la faire cuire juſqu'à e que le ſyrop ait une bonne conſiſtence, ous l'ôtez pour lors du feu; quand elle ſera demi-froide, vous la mettrez dans les pots.

Epine-vinette confite au ſec.

4. Ayez de la groſſe épine-vinette, d'un eau rouge & bien mûre, que vous laiſſez n grappes; ſur deux livres vous ferez cuire eux livres & demie de ſucre à la grande lume; mettez-y l'épine-vinette pour la ire bouillir à grand feu, environ dix à ouze bouillons; vous l'ôtez du feu; quand le ſera à demi-froide, mettez-la à l'étuve ıſqu'au lendemain, que vous la mettrez

égoutter ſur un tamis & enſuite ſur des feuil-les de cuivre ; poudrez les grappes avec du ſucre fin paſſé au tambour ; mettez-les ſé-cher à l'étuve.

Marmelade d'Epine-vinette.

5. Mettez dans une poële deux livres d'é-pine-vinette égrainée, avec deux verres d'eau que vous ferez bouillir ſur le feu pour la faire crever ; vous la paſſez enſuite au tra-vers d'un tamis en la preſſant fortement avec une ſpatule ; remettez dans la poële ce que vous avez paſſé, & faites-le deſſécher ſur le feu, juſqu'à ce que votre marmelade soit bien épaiſſe, en la remuant toujours de peur qu'elle ne s'attache. Faites cuire trois livres de ſucre à la grande plume, & y mettez la marmelade pour la bien incorporer avec le ſucre ; lorſqu'elle ſera bien mêlée, vous la remettrez ſur le feu, en la remuant toujours juſqu'à ce qu'elle ſoit prête à bouillir. Vous l'otez pour lors ; quand elle ſera à demi froide, vous la mettrez dans les pots.

Gelée d'Epine-vinette.

6. Prenez de l'épine-vinette bien mûre de la plus belle que vous pourrez trouver vous l'égrainerez & la mettrez dans une poële avec de l'eau, ce qu'il en faut pour qu'elle puiſſe tremper ; donnez-lui une vin-taine de bouillons couverts & la jettez ſur un tamis pour en exprimer tout le jus :

aut qu'elle cuiſe à grand feu pour l'empê-
:her de noircir, & vous aurez ſoin de la
ɩien paſſer pour la rendre claire; vous me-
urerez cette décoction & vous y ajouterez
utant de ſucre clarifié que vous ferez ré-
luire au caſſé; mettez la décoction d'épine-
inette dans le ſucre pour les faire bouillir
nſemble : au premier bouillon vous aurez
oin de l'écumer, vous la mettrez enſuite
ur le feu pour continuer à la faire bouillir
uſqu'à ce qu'en prenant de la gelée avec
ne cuiller, elle tombe en nappe & qu'elle
uitte net, c'eſt une marque que votre ge-
ée eſt faite; vous l'ôterez du feu & la met-
rez dans les pots, quand elle ſera un peu
efroidie. Cette gelée eſt merveilleuſe pour
a diſſenterie; elle vaut mieux que celle de
oing.

Conſerve d'Epine-vinette.

7. Prenez une livre d'épine-vinette qui
oit d'une belle couleur & que vous égrai-
ez; mettez-la dans une poële avec un de-
ni-ſeptier d'eau, faites-lui prendre trois ou
uatre bouillons pour la faire fondre; paſ-
ez-la enſuite au travers d'un tamis ſur un
lat d'argent à part; vous ferez deſſécher le
narc & vous la finirez comme la groſeille.



CLXXXVII.

ERABLE SICOMORE, SICOMORE, GRAND ERABLE.

Acer pſeudo-platanus, Linn.
Acer montanum candidum, Pin.

Cet arbre répand, lorſqu'il eſt bleſſé, vers l'équinoxe du printemps, une ſeve abon dante, on pourroit en faire du ſucre comm on fait en Canada avec celle de l'érabl rouge. Pour amener la liqueur de l'érabl de Virginie à l'état de ſucre, on la fait éva porer par l'action du feu, juſqu'à ce qu'ell ait acquis la conſiſtence d'un ſyrop épais, & on la verſe enſuite dans des moules de terr ou d'écorce de bouleau; en ſe refroidiſſan le ſyrop ſe durcit, & l'on obtient des pain ou des tablettes d'un ſucre roux & preſqu tranſparent, qui eſt aſſez agréable, ſi l'o a ſu ſaiſir le degré de cuiſſon convenabl car le ſuc d'érable trop cuit à un goût d melaſſe ou de ſyrop de ſucre, qui eſt pe gracieux. Deux cens livres de cette lique ſucrée produiſent ordinairement dix livr de ſucre. Quelques habitans de ces pays ſ phyſtiquent le ſucre d'érable avec un pe de farine de froment, qui lui communiqu plus de blancheur; mais ce ſucre a alors u odeur moins agréable & une ſaveur moi douce.

CLXXXVIII.

ERS, VESCE NOIRE.

Ervum, *Ervilia*, Linn.
Ervum verum, Tour.

On employoit autrefois l'ers aux mêmes uſages que les lentilles ; il eſt aujourd'hui de peu d'uſage.

CLXXXIX.

ESCOURGEON,

ORGE ESCOURGEON, GROSSE ORGE, ORGE D'HIVER, ORGE A PLUSIEURS RANGS, ORGE.

Hordeum vulgare, Linn.
Hordeum polyſtichon vernum, Pin.

On met cette plante au nombre des petits bleds. On fait du très-bon pain avec ſon grain, il ſe recueille dès le mois de Juin : c'eſt un ſecours pour les pauvres gens ; ils en vivent en attendant que la moiſſon leur fourniſſe leur proviſion pour l'hiver.



CLXC.

ESTRAGON.

Abrotanum mas, lini folio acriori & odorato, Tour.
Artemisia dracunculus, Linn.

On emploie cette plante dans les fournitures de salade avec le cerfeuil, la pimprenelle & autres ; on s'en sert aussi dans les omelettes, après l'avoir haché bien menu. On en fait un vinaigre particulier, en mettant simplement la feuille infuser dedans ; mêlée avec les cornichons, elle en releve le goût.

CLXCI.

ESULE DES INDES.

Esula esculenta, Rumph.

On cultive cette plante dans les Indes ; son lait n'est pas nuisible, ses feuilles & ses jeunes tiges se mêlent avec les aûtres légumes, à cause de leur agréable acidité.



CLXCII.

FENOUIL, ANIS DOUX, ANIS.

Anethum fœniculum, Linn.
Fœniculum dulce.

Quelques perſonnes mêlent les ombelles
cette plante chargées de graines avec les
fférens fruits confits au vinaigre, qu'on
mme cornichons; en Provence on met
s feuilles ſeches dans les ragoûts & dans
s olives confites: on s'y ſert auſſi des ſom-
ités du fenouil dans le court bouillon du
iſſon, pour le rendre plus ſavoureux. Les
aliens font ſur-tout grand cas de cette
ante; ils la mangent en ſalade après l'a-
ir fait blanchir comme du céleri; ils l'aſ-
ſonnent avec l'huile, le poivre & le ſel,
ı ſimplement avec le ſel; ils en mettent
ſſi dans leurs ſoupes: tout ce qui eſt de
r, c'eſt qu'en Italie la pointe des jeunes
uilles de fenouil eſt une excellente four-
ture de ſalade & qu'on y peut manger
ême l'extrêmité des jeunes branches ſans
cun aſſaiſonnement; mais il faut cepen-
nt avouer que cette plante a à Rome une
ıalité qu'on ne lui découvre pas ailleurs.
ette graine entre encore dans pluſieurs
queurs diſtillées, & principalement dans
ratafia des ſept graines, dont nous allons
pporter ici la compoſition.

Ratafia des ſept graines.

1. Prenez ſemences d'anis, de carvi, d[e]
cumin, de fenouil, de perſil, d'ammi &
d'amome, de chacune deux onces, ce qu[i]
donnera une livre en tout. Pilez ces graine[s]
dans un mortier, mettez-les infuſer pendan[t]
ſix ſemaines dans neuf pintes d'eau-de-vie
ajoutez ſix onces de ſucre par pinte, aye[z]
ſoin de le caſſer par morceaux gros comm[e]
le poing, & de tremper chaque morcea[u]
dans l'eau commune avant que de le jette[r]
dans l'eau-de-vie; l'infuſion faite, paſſe[z]
votre ratafia par la chauſſe: plus il ſera gard[é]
meilleur il deviendra.

Fenouillette, liqueur.

2. Prenez de la ſemence de fenouil bie[n]
choiſie la quantité qu'il conviendra, ſuiva[nt]
la liqueur que vous voulez faire; pilez-l[a]
mettez-la dans l'alembic avec de l'eau & d[e]
l'eau-de-vie auſſi en quantité proportionné[e]
garniſſez votre alembic, & mettez-le ſur u[n]
feu tempéré; vous tirerez vos eſprits pur[s]
c'eſt-à-dire, ſans y laiſſer les phlegmes; l[es]
eſprits tirés, vous ferez fondre du ſuc[re]
dans de l'eau fraîche, & quand il ſera fon[du]
vous mettrez votre eſprit-de-vin dans [le]
ſyrop, vous remuerez bien le tout pour [le]
mêler & vous le paſſerez à la chauſſe. Po[ur]
ſix pintes d'eau de fenouillette, vous pre[n]-
drez trois pintes & une chopine d'eau-d[e]

vie, deux onces de fenouil; vous mettrez le tout dans l'alembic en y joignant une chopine d'eau, & vous prendrez, pour faire le ſyrop, une livre de ſucre & trois pintes d'eau.

CLXCIII.

FENU GREC.

Fœnum græcum ſativum, Pin.
Trigonella fœnum græcum, Linn.

Les Indiens ont l'art de tirer du fenugrec un vin doux qu'ils ſavent approprier au beſoin.

CLXCIV.

FEVES, FEVE DE MARAIS, GROSSE FEVE, FEVE VERTE, GOURGANE, LAMBARDE.

Vicia faba, Linn.
Faba rotunda oblonga, Tour.

Les graines de feve ſe mangent cuites avec des herbes aromatiques vertes & entieres, lorſqu'elles ſont tendres, ou écoſſées, quand elles ſont plus dures & plus groſſes; dans quelques Provinces & ſur mer on les mange ſeches, entieres ou en purée. La feverolle n'eſt qu'une variété de la feve,

ſes graines ont le même uſage en pluſieurs endroits; les façons d'apprêter les feves ſont aſſez connues, on les mange au beurre, au lard ou à la crême. Dans la nouveauté elles ſont un plat d'entremets dont les gens friands & délicats ſont fort empreſſés; pour cet apprêt on prend la feve de marais dans le temps qu'elle eſt très-petite, on ne lui ôte que le bout du germe avec l'ongle pour l'accommoder. Le Peuple aime mieux les feves de marais, quand elles ſont plus groſſes: on en enleve l'épiderme, on les fait cuire enſuite avec un peu d'eau, après les avoir fait rouſſir légerement dans le beurre; on y met enſuite du poivre & du ſel, avec une pincée de ſariette, dont le goût releve celui de la feve de marais, qui eſt un peu fade de ſa nature. Pline dit qu'on a eſſayé de faire du pain avec les feves.

CLXCV.

FEVE PERENNEL.

Cacara ſeu phaſeolus indicus perennis, Rumph.

Phaſeolus maximus perennis, ſemine compreſſo lato, nigris maculis notato, Sloane

Les ſiliques coupées par tranches ſont la nourriture vulgaire des Indes, mais elles ne ſont pas ſi bonnes que celles d'Europe, &

lles demandent plus de graiſſe ; quand elles ont mûres, on en mange rarement.

CLXCVI.

FEVE SAUVAGE DE JAVA.

Cacara nigra, Rumph.

Phaſeolus ſylveſtris, *minor*, *flore minimo*, *ſiliquis longis*, *teretibus*, *alba lanugine hirſutis*, Sloan. Catal. Plant. Jamai.

Cette eſpece de feve n'eſt bonne à manger, ju'autant qu'elle a cuit long-temps & même lans différentes eaux pendant vingt-quatre ieures, encore faut-il qu'elle ſoit dépouillée le la pellicule noire qui l'enveloppe, ſans juoi elle occaſionne des vertiges. Les habians de Java font cuire les feves, ou rôtir ous la cendre pour les manger ; il y a encore une autre eſpece de ces feves qu'on iomme *Cacara piloſa*, Rumph. Il faut les aire macérer pendant trois ou quatre jours lans l'eau, ſi on ne veut pas qu'elles nuiſent la tête.

CLXCVII.

FICOIDES, SOUCY, FIGUE.

Meſanbryanthemum, Linn.

Le fruit de cette plante ſe mange, & il

fait la plus grande partie de la nourriture des Hottentots.

CLXCVIII.
FIGUIER.

Ficus communis, Pin.
Ficus carica, Linn.

Les figues dans leur maturité ſont un des meilleurs fruits que l'on puiſſe manger, & même des plus ſains lorſqu'on n'en mange point avec excès. L'eau que l'on peut boire enſuite eſt la liqueur la plus propre à en délayer la pulpe dans l'eſtomach. L'Italie, l'Eſpagne, le Languedoc, la Provence & le Levant, font un commerce conſidérable de figues deſſéchées au ſoleil.

Figues ſeches ou liquides.

On prend des figues à demi mûres, on les pique du côté de la queue & on les paſſe à l'eau bouillante quinze ou ſeize bouillons; il faut les couvrir, enſuite les laiſſer refroidir à moitié dans cette eau, après quoi vous les tirez & paſſez à l'eau fraîche; vous les mettez égoutter ſur un tamis; & ſur quatre livres de fruits, vous faites cuire quatre livres de ſucre à perlé, & vous y mettez votre fruit. Il faut leur faire prendre enſuite trois ou quatre bouillons couverts, les ôter de deſſus le feu, les bien écumer, & les mettre dans

ne terrine à l'étuve, pour y paſſer la nuit. ,e lendemain égouttez le ſyrop ſans retirer ; fruit de la terrine; faites-leur prendre dix u douze bouillons, & rejettez-les ſur votre uit après l'avoir écumé; un jour après, ous faites la même choſe, & vous les ache; ez à ſyrop de garde pour le liquider. Si ous les voulez au ſec, mettez-les égoutter, : arrangez-les ſur des ardoiſes ou feuilles e fer-blanc, la queue en haut, en les pou- rant d'un peu de ſucre fin, & les mettant écher à l'étuve comme la poire de rouſſe- :t.

CLXCIX.

FIGUE D'INDE.

Ficus indica foliis mali cotonei, Pin.
Ficus indica folio ſpinoſo, Pin.

La figue d'inde l'emporte de beaucoup ar ſon agréable douceur ſur nos figues.

C C.

FILIQUE, FOUGERE MALE, FOUGERE.

Polypodium filix mas, Linn.
Filix mas non ramoſa dentata, Pin.

Linneus rapporte que les habitans de la

Siberie mettent la racine de cette plan
dans leur. bierre.

C C I.

FOUGERE, FOUGERE FEMELLE
FOUGERE COMMUNE, FOUGERE,
FLECHIERE.

Pteris aquilina, Linn.
Filix ramosa major, pinnulis obtusis n dentata, Pin.

Dalechamp rapporte qu'en Bretagne en Normandie, dans les mauvaises année on fait du pain avec sa farine; Tournefo dit aussi en avoir vû en 1694, qui avoit é fait en Auvergne ; ce pain est fort mauvai semblable à des mottes à brûler ; mais nécessité fait souvent trouver des ressourc dans les plus mauvais alimens.

C C I I.

FRAISIER, MAJOUFIER, CAPITO

Fragaria vesca, Linn.
Fragaria vulgaris, Pin.

On mange les fraises crues avec du suc & de l'eau, du vin ou de la crême : cette de niere façon est absolument mauvaise ; on fait un sorbet agréable : il y a des fraisier fruits blancs ; le capiton n'en est qu'une v riét

riété ; ses fruits nommés caprons sont moins estimés que les fraises ordinaires, quoique plus gros; le goût des fraises cultivées est plus délicieux, mais la fraise de bois est plus salutaire. Leur suc fermenté donne du vin, dont on peut retirer de l'esprit ardent; mais si on le laisse fermenter trop long-temps, il s'aigrit & se corrompt; dans les pays chauds & même dans nos caffés, on fait une boisson avec le suc de fraises, le suc de limon & de l'eau en égale quantité, melés ensemble avec un peu de sucre. Cette boisson, qu'on appelle *Bavaroise à la Grecque*, est fort agréable. En Italie on broie la pulpe des fraises avec de l'eau de rose, & on en fait ensuite avec le sucre de citron une conserve délicieuse.

Compote de fraises.

1. Ayez de belles fraises, qui ne soient point trop mûres; épluchez-les & lavez-les; faites-les égoutter sur un tamis; mettez dans une poële une demi-livre de sucre avec un peu d'eau, & le faites cuire à la grande plume: vous connoîtrez sa cuisson en soufflant au travers de l'écumoire qui ait trempé dans le sucre; s'il s'envole comme de la plume, jettez-y les fraises & les descendez de dessus le feu, laissez-les reposer un peu de temps dans le sucre, en les remuant doucement avec la poële; vous leur ferez ensuite faire un petit bouillon, & vous les retirerez prompte-

ment, ſi les fraiſes vouloient ſe lâcher & nê
point reſter entieres; quand elles feront à
moitié froides, vous les dreſſerez dans le
compotier.

Confiture, marmelade de fraiſes.

2. Faites cuire à la grande plume deu
livres de ſucre; en le retirant du feu, met
tez-y une livre de bonnes fraiſes pilées qu
vous aurez paſſées au travers d'une étamine
en les bourant avec une cuiller de bois ju
qu'à ce que le tout ſoit paſſé; mêlez bie
les fraiſes avec le ſucre; vous mettrez vot
marmelade dans des pots, & vous ne
couvrirez que lorſqu'elle ſera froide.

Maſſepains de fraiſes.

3. Echaudez une livre d'amandes douc
que vous mettez égoutter pour les piler tr
fines dans un mortier; lorſqu'elles feront bi
pilées, vous mettez deux poignées de frai
lavées & bien égouttées, que vous repil
encore juſqu'à ce que les fraiſes ſoient inc
porées avec les amandes; vous avez u
livre de ſucre cuit à la plume, que vo
mêlez avec les amandes & les fraiſes; met
le tout dans une poële ſur un feu très-do
pour faire deſſécher la pâte juſqu'à ce qu'
quitte la poële; retirez-la pour la met
ſur une feuille, pour la laiſſer refroidir; lo
qu'elle ſera froide, vous la mettrez dan
mortier avec trois blancs d'œufs frais,

pilez encore cette pâte l'eſpace d'un bon quart d'heure, en y ajoutant un peu de ſucre fin en la pilant, dreſſez enſuite les maſſepains de la groſſeur & figure que vous jugerez à propos, faites-les cuire dans un four doux.

Maſſepains glacés de fraiſes.

4. Prenez une demi-livre d'amandes douces, que vous échaudez & pilez très-bien dans un mortier; il faut y mettre en pluſieurs fois, en les pilant, un blanc-d'œuf & quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange, pour empêcher qu'elles ne tournent en huile. Vous avez dans une poële une demi-livre de ſucre cuit à la plume; mettez-y les amandes pilées pour les faire deſſécher ſur un feu doux, juſqu'à ce qu'elles quittent la poële; retirez-les enſuite pour les mettre refroidir; lorſqu'elles ſont froides, remettez cette pâte dans le mortier pour la repiler, en y ajoutant deux blancs d'œufs frais & un peu de ſucre fin, après quoi vous dreſſez les maſſepains de la grandeur que vous voulez; faites-les cuire dans un four doux: quand ils ſeront preſque cuits, retirez-les pour les glacer avec de la marmelade de fraiſes que vous délayez avec un peu de blanc d'œuf. Il faut qu'elle ait la conſiſtence d'une bouillie, couvrez-en tout le deſſus des maſſepains, remettez-les au four pour faire ſécher la glace.

Crême de Fraiſes.

5. Ayez une pinte de bonne crême que vous mettez dans une poële, avec un quarteron de ſucre, faites-la bouillir juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite à moitié; vous prenez deux bonnes poignées de fraiſes épluchées & lavées, que vous pilez dans un mortier, délayez-les dans la crême; lorſqu'elle eſt à moitié froide, vous y délayez gros comme un pois de preſſure, paſſez tout de ſuite votre crême dans une ſerviette pour la mettre dans le compotier que vous devez ſervir, mettez ce compotier à l'étuve pour faire prendre la crême; lorſqu'elle ſera priſe, vous la mettrez rafraîchir ſur de la glace.

Glace de Fraiſes.

6. Pour faire trois demi-ſeptiers de glac de fraiſes, vous prenez une demi-livre d fraiſes, avec un demi-quarteron de groſeil les rouges, que vous écraſez enſemble dan une terrine, ajoutez-y une demi-livre d ſucre avec une chopine d'eau, laiſſez infu ſer le tout enſemble l'eſpace d'un quar d'heure: paſſez enſuite pluſieurs fois à l chauſſe, ſi votre eau n'eſt point claire d la premiere, vous la mettrez dans une te rine juſqu'à ce que vous la mettiez à l glace.

Fraiſes au caramel.

7. Mettez dans une poële un quarteron de ſucre ou une demi-livre, ſuivant la quantité de fraiſes que vous voulez faire, avec un peu d'eau, faites-le cuire juſqu'à ce qu'il ſoit au caramel, d'une belle couleur de canelle, retirez-le de deſſus le feu pour le mettre ſur une cendre chaude & empêcher qu'il ne ſe prenne, trempez-y des groſſes fraiſes en les tenant par la queue, mettez-les à meſure ſur une feuille de cuivre frottée légérement de bonne huile d'olive, vous les dreſſerez enſuite comme vous le jugerez à propos.

Fraiſes en chemiſe.

8. Fouettez un blanc d'œuf, prenez-en un peu de mouſſe, ſuivant la quantité de fraiſes que vous voulez faire, paſſez-les dans cette mouſſe & les roulez dans du ſucre fin; vous les mettrez à meſure ſur une feuille de papier blanc placée ſur un tamis, ſerrez-les à l'étuve, que la chaleur en ſoit très-douce.

Fromage glacé de Fraiſes.

9. Prenez un panier de fraiſes, que vous épluchez & écraſez bien, vous les mêlerez enſuite avec une pinte de crême & trois quarterons de ſucre, laiſſez le tout enſemble pendant une heure, que vous le paſſerez au

tamis, mettez votre crême dans une salbotiere pour la faire prendre à la glace; lorsque votre crême sera prise, vous la travaillerez comme les glaces, vous la retirerez ensuite de la salbotiere pour la mettre dans le moule à fromage, que vous remettrez à la glace pour la soutenir, jusqu'à ce que vous soyez prêt à servir; vous aurez soin de tenir de l'eau chaude dans une marmitte ou chaudron, pour enfoncer votre moule jusqu'à la hauteur du fromage, afin qu'il quitte le moule aisément, vous renversez votre compotier ou assiette sur le moule & le renversez dessus.

Canelons glacés de fraises.

10. Ecrasez dans une terrine deux livres de bonnes fraises bien mûres, avec une demi-livre de groseilles rouges, mettez-y une pinte d'eau avec une livre de sucre, laissez infuser le tout ensemble une bonne demi-heure & le passez ensuite dans un tamis, mettez-le dans une salbotiere pour faire prendre à la glace; lorsque votre glace sera prise, vous la travaillerez & la mettrez dans les moules à canelons, vous les remettrez à la glace après les avoir enveloppées de papier; lorsque vous serez prêt à servir, vous aurez de l'eau chaude dans un chaudron ou une marmitte, trempez-y les moules seulement pour que les canelons quittent le moule, vous les aiderez à sortir en donnant

un coup par le bout avec le plat de la main en les préſentant ſur une aſſiette.

Eau de fraiſes.

11. Prenez une livre de fraiſes bien mûres & un quarteron de groſeilles rouges ; mettez-les toutes dans une terrine, écraſez-les enſemble ; mettez-y une pinte d'eau fraiche & huit onces de ſucre, & laiſſez le tout infuſer une demi-heure ; vous paſſerez enſuite cette eau à la chauſſe juſqu'à ce qu'elle ſoit bien claire, & vous la mettrez dans un pot rempli d'eau & de glace. Cette eau eſt ordinairement un peu teinte de rouge ; mais ſi on la fait avec des fraiſes blanches, elle n'a point de couleur. La fraiſe écarlatte étant fort juteuſe, ſeroit plus propre à cet uſage, ſi ſon parfum étoit auſſi vif que celui des fraiſes communes.

CCIII.

FRAISIER EN ARBRE.

Rubus arcticus foliis ternatis, caule inermi unifloro, Linn.

Ses bayes ſont rouges, douces, miellées ; Linneus prétend qu'elles l'emportent par l'odeur & la ſaveur ſur tous les fruits de l'Europe.

CCIV.

FRAMBOISIER, RONCE DU MONT IDA.

Rubus idæus, Linn.
Rubus idæus ſpinoſus, Tour.

Les Framboiſes ſont bonnes ſeules, ou mêlées avec les fraiſes, les groſeilles; elles entrent dans un grand nombre de ratafias & donnent au vin une ſaveur agréable; on en fait du vinaigre, des ſorbets, des confitures, des pâtes, des conſerves, &c.

Compote de Framboiſes.

1. Prenez bien garde que les Framboiſes que vous mettez en compote ne ſentent la cantharide, choiſiſſez-les bien fraîches; faites cuire du ſucre à perlé, gliſſez-y votre fruit; faites-lui prendre un bouillon couvert, cela ſuffit pour les cuire.

Marmelade de Framboiſes.

2. Choiſiſſez des Framboiſes peu mûres & bien entieres, ôtez les queues, mettez votre fruit dans une terrine plate par le fond; faites cuire du ſucre à ſoufflé & le verſez deſſus, laiſſez-les enſuite refroidir & les verſez bien doucement dans une poële; faites-les bouillir & les écumez juſqu'à ce que le ſyrop en ſoit cuit à perlé, dreſſez-les alors

lans des pots, & les couvrez lorſqu'elles ſe-
ont froides.

Eau de Framboiſes.

3. Prenez des framboiſes bien mûres, aſſez-les dans un linge & en tirez le jus; nettez-le dans une bouteille de verre dé-ouverte, & l'expoſez au ſoleil ou devant e feu, ou dans une étuve juſqu'à ce qu'il ſoit evenu clair; verſez-le enſuite doucement ans un autre vaiſſeau, de peur de remuer la e; prenez-en un demi-ſeptier & le mettez ans un pot ou dans une terrine avec une inte d'eau & un quarteron de ſucre; battez ien enſuite cette liqueur, la verſant d'un vaiſ-eau dans un autre; paſſez-la dans un linge lanc, mettez la rafraîchir pour vous en ſervir.

Conſerve de Framboiſes.

4. Prenez de belles ceriſes, ôtez-en les oyaux, faites-les bouillir dans un peu d'eau, gouttez-les enſuite, écraſez-les & les deſſé-iez bien; cela fait, joignez-y quelques poi-iées de framboiſes avec leurs grains, ou ien contentez-vous de paſſer vos framboiſes d'en mêler le ſuc avec vos ceriſes; faites uire enſuite du ſucre à caſſé, mettez-y votre élange; travaillez bien le tout en remuant ujours juſqu'à ce que le ſucre commence à prendre pardeſſus & forme une petite ace; dreſſez alors votre conſerve dans des oules, & quand elle ſera refroidie, tirez-

la pour vous en ſervir au beſoin après l'a-
voir découpée avec la pointe d'un couteau

Canelons de Framboiſes.

5. Mettez dans une terrine environ deux
livres de framboiſes, avec une demi-livre de
groſeilles rouges; écraſez le tout enſemble
& mettez-y enſuite une livre de ſucre avec
une pinte d'eau, laiſſez infuſer une demi-
heure; paſſez votre eau de framboiſes dans
un tamis, pour la mettre dans une ſalbotiere
afin de la faire prendre à la glace. Lorſ-
qu'elle ſera priſe, vous la travaillerez pour
la mettre dans des moules à canelons, qu
vous enveloppez de papier pour les remet-
tre à la glace, ſeulement afin de les ſouteni
juſqu'à ce que vous ſerviez; vous tremperez
les moules dans de l'eau chaude pour le
faire détacher; vous les aiderez à ſortir e
donnant un coup par le bout avec le pla
de la main, en les préſentant ſur une aſſiett
& vous les ſervirez promptement.

Crême de Framboiſes.

6. Après avoir fouetté de la bonne crêm
aſſez épaiſſe, mêlez-y du ſucre en poudre
& des framboiſes bien mûres, que vous au
rez paſſées par un tamis; il faut en mettre
proportion de ce qu'on a de crême pour l
donner le goût; la dreſſer ſur une porcelai
par roche avec une cuillier, la garnir a

ɔur d'un cordon de framboiſes entieres &
ı ſervir.

Fromage glacé de Framboiſes.

7. Ayez un bon panier de framboiſes
'environ une livre, que vous écraſez bien
ans une terrine; prenez une pinte de crême,
ue vous mêlez avec les framboiſes, & en-
iron trois quarterons de ſucre; laiſſez le tout
ıſemble pendant une heure, & paſſez-le
ıſuite au tamis; vous le mettrez dans une
lbotiere pour le faire prendre à la glace.
orſque votre crême ſera glacée, vous la
availlerez & la mettrez dans un moule à
omage, que vous remettrez à la glace pour
ſoutenir, juſqu'à ce que vous ſoyez prêt
ſervir. Vous aurez de l'eau chaude dans
n chaudron, vous y enfoncez le moule
ıſqu'à la hauteur du fromage, afin qu'il
ıitte aiſément; vous mettez votre aſſiette
ı compotier ſur le moule, vous renverſez
fromage deſſus & vous ſervez prompte-
ıent.

Gelée de Framboiſes.

8. Vous prendrez quatre livres de fram-
oiſes & deux de groſeilles; vous ferez en-
ıite cuire cinq ou ſix livres de ſucre a caſſé;
ɔus y jetterez votre fruit & le ferez bouil-
: juſqu'à ce qu'il n'écume plus, & que le
rop ſoit cuit entre liſſé & perlé; vous ver-
z alors le tout ſur un tamis audeſſus d'une

poële, & ſans preſſer votre fruit, ſi vous ne voulez, la gelée paſſe très-belle; vous lui faites prendre encore un bouillon, vous l'écumez & vous l'empotez à l'ordinaire.

Glaces de Framboiſes.

9. Ecraſez dans une terrine un panier de framboiſes, ajoutez-y trois demi-ſeptiers d'eau avec une demi-livre de ſucre, battez le tout enſemble & paſſez-le enſuite à la chauſſe; vous vous réglerez ſur cette doſe ſuivant la quantité que vous en voulez faire vous le mettrez dans la ſalbotiere pour fair prendre à la glace.

Framboiſes liquides.

10. Vous prendrez cinq livres de framboiſes, groſſes & vermeilles; épluchez-les & faites cuire ſept livres de ſucre à la plume mettez-y vos framboiſes, & faites les cuir à grand feu douze ou quinze bouillons; faut enſuite les deſcendre de deſſus le feu, le bien écumer, les remettre cuire juſqu'à c qu'elles ſoient à ſyrop, les laiſſer refroidir & les mettre dans des pots; & comme la framboiſe eſt extrêmement ſeche, vous pouve mettre ſur quatre à cinq livres de framboiſes deux verres de jus de ceriſes que vous aurez paſſées à la chauſſe; mais vous ne le mettrez que quand vous aurez donné le premier bouillon; vous ferez cuire le tout enſemble à grand feu, juſqu'à ce qu'il ſoit

yrop; vous laisserez ensuite refroidir vos
amboises & les mettrez dans des pots.

Pâte de Framboises.

11. Vous passerez au tamis de belles fram-
oises bien rouges, vous les dessecherez jus-
u'à ce qu'elles soient réduites à moitié,
ous en peserez quatre livres; vous ferez
uire autant de livres de sucre au caramel
vous y mettrez votre pâte. Il faut bien
remuer avec une spatule, la dresser sans
exposer sur le feu & la mettre à l'étuve;
ous pouvez vous servir de sucre en poudre,
n mettant livre pour livre; lui donner dix
u douze bouillons & ensuite la dresser.

Framboises seches.

12. On fait cuire deux livres de sucre à la
rande plume, on y met deux livres de
elles framboises presque mûres & épluchées
e leur queue; on leur fait prendre un bouil-
n couvert, on les ôte ensuite du feu pour
s écumer. Vous les versez doucement dans
e terrine pour les laisser dans leur syrop
squ'au lendemain, en les mettant dans l'é-
ve. Vous les retirez ensuite de leur syrop
our les mettre égoutter; poudrez-les par-
ut avec du sucre fin, & mettez les sécher à
étuve.

Massepains de Framboises.

13. Il faut piler très-fin une livre d'a-

mandes douces, après les avoir échaudée
& bien égouttées; l'on y met ensuite deu
poignées de framboises que l'on repile en
core avec les amandes jusqu'à ce qu'elle
soient bien incorporées ensemble; il fau
faire cuire une livre de sucre à la plum
pour le mêler avec les framboises & le
amandes; faites dessécher cette pâte sur u
feu très-doux jusqu'à ce qu'elle quitte l
poële, vous la retirez pour la mettre refro
dir & la repiler encore dans le mortier, e
y ajoutant deux blancs d'œufs frais & u
peu de sucre fin. Lorsque les blancs d'œuf
seront bien incorporés dans la pâte, il fau
dresser les massepains de la grandeur & d
la figure que l'on a jugé à propos, & le
faire cuire dans un four très-doux. Quan
ils sont cuits, il faut les glacer avec un
glace blanche, qui se fait avec du sucre fi
passé au tambour, & le bien battre ave
un peu de blanc d'œuf & quelques goutte
de jus de citron, l'on en couvre tout le de
sus des massepains, il faut les remettre u
moment au four pour faire sécher la glace.

C CV.

FRESNE.

Fraxinus excelsior, Pin. & Linn.

Le petit Peuple d'Angleterre confit l
graine ou plutôt le fruit de cet arbre, avan

a maturité, dans la saumure de sel & de
inaigre, & il en use dans les sausses.

CCVI.

ROMENT, BLED, BLED D'HYVER, TOUZELLE, RASCALADE.

Triticum hybernum, Linn.
Triticum hybernum aristis carens, Pin.

Le froment barbu ou sans barbes, à grains ouges ou blancs, velus ou sans poils, & nême le froment à plusieurs épis ou bled de niracles ne sont que des variétés occasionées par la température de l'air, la nature de a terre & la saison où on les seme. Leur fains nous donne le pain le meilleur & le plus sité dans les grandes villes; on en fait ussi, avec du lait, la bouillie des enfans. 1. Rouelle condamne, au sujet de la bouille, le procédé ordinaire; il veut qu'on emloie au lieu de farine du froment, celle du nalt de froment, parce qu'alors il a subi en ermant, la fermentation que la levure prouit au pain. C'est dans la même vue, que uelques personnes font cuire la farine au our ou au feu, avant que de l'employer. On fait les autres usages de la farine pour la âtisserie, les ragoûts, les pâtes, les fritures, cc. On en fait encore le vermicelle blanc & aune, la kagne, les macaronis, la semoule c les patrés. Dans les famines on fait du pain

de ſon ; les Picards, en le faiſant légerement
bouillir dans de l'eau avec la graine de hou-
blon, puis fermenter dans des tonneaux,
avec de la levure, en préparent une boiſſon
qu'ils nomment bouillie. Le malt du fro-
ment eſt d'uſage pour faire la bierre ; on
dit que ſa farine, ainſi que celle du froment
rôti, bouillie dans de l'eau, produit un
aliment nourriſſant à très-petite doſe, c'eſt
peut être le *far adoreum*, que les Romains
donnoient à leurs ſoldats.

Damas & ſes environs paſſent pour les
greniers de la Turquie où on tire du bled
dont la farine eſt excellente. Les pains qu'on
fait dans ce pays avec cette farine, ont plus
de deux pieds de longueur ſur un demi-pied
d'épaiſſeur. Ce pain ſe conſerve un an ſans
ſe corrompre. Lorſqu'il eſt ſec, on le trempe
dans l'eau & on le trouve auſſi bon que s'il
venoit d'être fait; les riches & les pauvres
le préferent à tout autre pain. Dans le Le-
vant les perſonnes qui vont en caravane
ont une maniere ſinguliere de faire du pain
dès qu'ils en ont beſoin ; ils mettent la main
à la pâte, & font ſans four du pain pour
leur dîner ; ce pain ſe fait en moins de rien.
La pâte étant faite & bien pétrie, ils en
prennent un petit morceau, qu'ils étendent
ſur une platine de fer ſous laquelle il y a du
feu ; quand elle eſt à demi-cuite d'un côté
ils la tournent de l'autre, ils la laiſſent ſe
cuire pendant quelques momens & leur pain
eſt

eſt fait. Il eſt fort mince, on le plie comme l'on veut, on y enfonce ſon fromage & ſes œufs; il ſert de plats, d'aſſiettes & même de ſerviettes pour eſſuyer les doigts, ce qui paroît bien dégoûtant. Après le repas on garde les reſtes du pain, & quand on trouve 'occaſion d'acheter un certain lait aigre, qu'on appelle *labon*, on le mêle avec plus le moitié d'eau dans un baſſin de cuivre :remé, on y jette tous les morceaux du pain noitié gras, moitié moiſis, & tout cela fait ın potage rafraîchiſſant qu'on trouve de rand goût.

Maniere ordinaire de faire le pain.

1. Ayez un levain, qui eſt un morceau de âte qu'on a gardé de la derniere cuiſſon, : peſant deux ou trois livres, plus ou moins lon la quantité que vous voulez faire de ain; pour le pain bourgeois, c'eſt ordinai-ment la ſixieme partie de la farine qu'on :ut employer. Mettez avant de vous cou-ier, la quantité de farine néceſſaire dans ie huche, rangez-la des deux côtés; met-z le levain dans le vuide du milieu; jettez ns ce milieu de l'eau chaude à ſouffrir ai-nent la main, & ſeulement ce qu'il en faut ur détremper le levain. Etant délayé, mez-en peu à peu avec un tiers de la fa-e qui eſt aux deux côtés; couvrez la huche ſon couvercle. En hiver on couvre le le-n de quelque choſe d'épais, & quelque-

fois on met un réchaud de feu pardeſſous; le lendemain matin, faites chauffer de l'eau, relevez la farine comme elle étoit d'abord; ôtez la ſerviette, jettez de l'eau chaude ſur le levain, délayez-le bien, enſorte qu'il n'y ait point de grumeaux; formez la pâte du reſte de la farine, obſervant ſur-tout de ne point trop mettre d'eau; plus la pâte eſt pêtrie vîte & mollement, plus le pain eſt léger; celle du pain de ménage ſe pêtrit moins & plus lentement, cequi la rend plus ferme.

Toute la pâte étant faite, on la couvre bien; dans les grands froids on met du feu deſſous: on laiſſe la pâte dans cet état une heure ou une heure & demie & juſqu'à ce qu'elle ſoit levée; cependant on chauffe le four, enſuite on donne à la pâte la forme du pain qu'on ſouhaite, & on le met ſur une table, de maniere que les pains ne ſe touchent point.

Le four doit être chaud également & à propos; s'il l'eſt trop, le deſſus du pain brûle & le dedans ne cuit pas; & quand il ne l'eſt pas aſſez, il ne cuit point du tout. On connoît que le four eſt aſſez chaud, lorſqu'en frottant un peu fort avec un bâton le caveau ou la voûte, il en ſort des étincelles. Alors on ôte les tiſons & les charbons; on range quelque peu de braſier à côté de la bouche du four; on le nettoye avec l'écouvillon, au bout du quel ſont quelques

morceaux de vieux linge qu'on mouille dans l'eau claire & qu'on tord avant de s'en servir. On bouche le four un peu de temps pour lui faire abattre sa chaleur, puis on l'ouvre & on enfourne promptement le pain; on garnit la place du milieu par les petits, on bouche ensuite le four. On laisse cuire le pain deux bonnes heures & demie; si c'est du pain bourgeois, on connoît qu'il est cuit, orsqu'après en avoir tiré un, si on le frappe du bout du doigt, il résonne assez ferme. A l'égard du gros pain, on le laisse quatre ieures avant de le tirer. On ne doit pas reneermer le pain qu'il ne soit bien refroidi. Quand vous voulez avoir du pain d'un meileur goût, qu'il n'a d'ordinaire, faites bouilr dans une chaudiere bien propre avec de eau, le gruau qui aura été tiré du son, reiuez-le bien avec une pelle de bois, uniuement destinée à cet usage; coulez le son : cette eau à travers une toile neuve & rosse, exprimez-le bien; mettez l'eau qui i sortira avec de la farine ordinaire, & une ose proportionnée de levain ou de levure; ais le levain de pâte est le meilleur, & vous irez un pain d'un goût exquis.

Bouillie pour les Enfans.

2. Vous prenez un demi-septier de lait, reille quantité d'eau, un gros & demi de , une once & demie de farine de froment; us délayez la farine avec le lait, l'eau &

le ſel ; vous faites bouillir le tout juſqu'à ce qu'il commence à avoir une croûte légere au fond du poëlon, on l'ôte enſuite de deſſus la flamme & on le met un quart-d'heure ou environ ſur la cendre chaude ; on remet enſuite cette bouillie ſur la flamme, juſqu'à cuiſſon parfaite, ce qui ſe reconnoît à l'odeur, & lorſque la croûte, qui eſt au fond du poëlon, eſt fort épaiſſe, ſans cependant qu'elle ſente le brûlé. Quatre livres de farine ſuffiſent par mois pour la nourriture d'un enfant, à lui faire de la bouillie deux fois par jour.

CCVII.

FUMETERRE, CORIDALE, LAIT BATTU, PIED DE GELINE.

Fumaria officinalis, Linn.
Fumaria officinarum & dioſcoridis, Pin.

En Picardie on employe la fumeterre pour faire cailler le lait.

CCVIII.

GAJIM, HAJAM, ANGAJIU, BOISVA.

Gaianus, Rumph.

On trouve le gajim aux Moluques,

Amboine, à Banda, &c. Son fruit mûrit au mois d'Avril, il eſt plat comme une feve, ſillonné dans ſes bords, plus large que long, recouvert, ainſi que la noix, par une petite peau mince, ayant ſa coque extérieure épaiſſe & poileuſe; dans ſa partie intérieure ſe trouve un grand noyau plat, dur, ſec comme une chataigne, mais moins blanc, au contraire pâle, verdâtre, inſipide ou douceâtre; on ne peut pas le manger crud, on le fait cuire dans de l'eau ou ſous des cendres. Lorſque l'enveloppe extérieure eſt enlevée, ce noyau ſert de nourriture ordinaire aux habitans des Moluques & eſt d'une ſaveur plus douce, il remplit ſuffiſamment le ventre & il ne ſe digere pas facilement.

CCIX.

GALANGA.

Galanga, Rumph.
Maranta galanga, Linn.

Les Indiens aſſaiſonnent leurs alimens avec le galanga; les Vinaigriers l'emploient dans la confection du vinaigre.



CCX.

GARANCE.

Rubia tinctorum, Linn.
Rubia sylvestris aspera, Pin.

Les graines de garance, légérement torréfiées, donnent leur infusion qui à l'odeur & au goût approchent de celui du caffé.

CCXI.

GENEST, GENEST A BALAIS, GENEST ORDINAIRE.

Spartium scoparium, Linn.
Cytiso-genista, scoparia vulgaris, flore luteo, Tour.

Les boutons des fleurs de genest confits au vinaigre comme les câpres, ont long-temps servi d'assaisonnement dans ce pays, & sont encore en usage en plusieurs endroits de l'Allemagne & des Pays-Bas.

CCXII.

GENEVRIER, PETROU.

Juniperus communis, Linn.
Juniperus vulgaris fructicosa, Pin.

Le genievre est employé communémen

infusé à froid pour rendre les eaux salubres; on en prépare par la fermentation, en y mêlant de l'absynthe, une très-bonne boisson qui se garde long-temps; ce vin de genievre pourroit très-bien être nommé le vin des pauvres. M. Duhamel croit qu'il seroit beaucoup meilleur, si on y ajoutoit de la melasse; on en tire des esprits très-vifs, on fait aussi du ratafia avec le genievre. Les Allemands l'emploient fréquemment dans leur cuisine comme un assaisonnement.

Esprit de Genievre.

1. Prenez une assez grande quantité de bayes de Genievre bien mûres, écrasez-les, mêlez-y du miel ou de la levure de bierre pour exciter la fermentation; placez les vaisseaux dans lesquels vous aurez mis ce mêlange à la cuve sans les boucher; laissez-les en digestion jusqu'à ce que vous sentiez qu'ils exhalent une odeur forte & vineuse; versez pour lors vos matieres dans la cucurbite, avec un tiers d'eau ou environ; adaptez le chapiteau & distillez au feu ouvert, jusqu'à ce que vous apperceviez que ce qui tombe dans le récipient n'a plus de forces, ce seront les phlegmes, il sera temps de cesser. Si vous avez bien opéré, vous aurez un esprit très-inflammable & qui produira les effets que peuvent produire les bayes de genievre; il convient principalement dans les indigestions.

Ratafia de Genievre.

2. Concaſſez une demi-livre ou trois quarterons de genievre bien choiſi, mettez-les en infuſion dans neuf pintes d'eau-de-vie, ajoutez deux onces de cannelle, douze clous de girofle, deux gros de macis, un gros d'anis, un gros de coriandre, une demi-livre de ſucre par pinte d'eau-de-vie, que vous ferez fondre ſur le feu dans deux pintes d'eau de fontaine. Le ſyrop fait, verſez-le dans votre cruche avec tout ce qui ſera en infuſion, bouchez promptement ſon orifice & placez-la au ſoleil ou à une chaleur bien tempérée pendant ſix ſemaines; après quoi paſſez votre ratafia par la chauſſe, il ſera fait.

CCXIII.

GERILLE, CHANTERELLE.

Agaricus chantarellus, Linn.
Fungus minimus flaveſcens infundibuli formis, Pin.

Ce champignon ſe mange cuit ſur le gril, & il entre dans preſque tous les ragoûts. (Voy. art. *Champignon*).



CCXIV.

ESSE, SAR, CERRE, POIS CERRE, POIS QUARRÉ, LENTILLE D'ESPAGNE.

Lathyrus ſativus, Linn.
Lathyrus ſylveſtris major, Pin.

Les graines de cette plante qu'on nomme Paris pois quarrés, ſe mangent comme s pois ; on mange auſſi les racines char-ıes de l'eſpece de geſſe, appellée *makoiſæ* ı *macjon*.

CCXV.

GINGEMBRE.

Zingiber.

A Cayenne les racines de gingembre ıîchement cueillies ſe ſervent ſur la table mme des raves; il n'y a d'autres apprêts e de les biens laver. L'on a auſſi coutume les confire avec du ſucre, lorſqu'elles ıt fraîches, pour les ſervir au deſſert & :-tout pour réveiller l'appétit aux conva-cens. On en fait auſſi des marmelades & s pâtes; les feuilles de gingembre ſauvage mangent auſſi comme potageres.



CCXVI.

GINZEN.

A la Chine on mâche communément racine de Ginzen; elle rétablit les forc épuisées.

CCXVII.

GIROFLES, GÉROFLES, CLOU DE GÉROFLE.

Caryophillus, Cluſ.
Caryophillus aromaticus, Linn.

On fait uſage des clous de girofles da les cuiſines: il n'y a point de ragoût, po de ſauſſe, point de mets, peu de lique ſpiritueuſes n'y de boiſſons aromatiques l'on n'en mette. Le clou matrice, lorſq eſt récent, ſe confit dans les Indes par Hollandois avec du ſucre; dans leurs vo ges de mer ils en mangent après le re pour faciliter leur digeſtion; aux Indes mépriſe preſque toutes les nourritures font ſans cette épicerie.



CCXVIII.

GNEMON.

Gnemon domeſtica, ſeu mneninio, Rumph.

Le noyau du fruit de cet arbre reſſemble celui de l'aveline; quand il eſt vieux & ſec, eſt ſi dur, qu'à peine le peut-on caſſer ſous dent: il eſt pour l'ordinaire d'une nature uce & aqueuſe, accompagnée d'une lére auſtérité. Ce noyau, après qu'il eſt ſéré de la chair du fruit, qu'on a fait cuire ns l'eau, lorſqu'elle eſt fraîche, ſe frit mme les feves tendres, & lorſqu'il eſt ſec, ſe grille comme les glands pour le maner. Il y a une autre eſpece de gnemon qui t le ſauvage. On fait brûler ſa noix pour manger, lorſqu'on l'a ſéparée de la partie arnue du fruit par une longue macération; mange encore les fruits de cet arbre, rſqu'ils ont cuit dans l'eau avec le noyau molle de *calappus*, autrement *coco*. Dans Indes, & ſur-tout à Amboine, on fait ire dans le jus de coco les jeunes feuilles gnemon; elles fourniſſent pour lors un cellent potage, qu'on eſtime beaucoup ns le pays, & que les Européens rejet-nt cependant à cauſe de ſa fadeur.

CCXIX.

GOMME DE SENEGAL.

Gummi ſenegal.

Les Negres ſe nourriſſent ſouvent de cet
gomme bouillie avec du lait.

CCXX.

GRAINES DE PARADIS.

Grana paradiſi, Offic.
Cardamomum piperatum, Cluſ.
Amomum caule racemoſo, Linn.

On ſe ſert des graines de paradis en gui
d'aſſaiſonnement au lieu de poivre.

CCXXI.

GRASSETTE, HERBE GRASSE, HERBE HUILEUSE, TUE BREBIS, SANICI A L'ÉPERON.

Pinguicula vulgaris, Linn.
Sanicula montana, flore calcari donat
Pin.

Les feuilles fraîches de graſſette font ca
ler le lait. Linneus dit que les Lapones o
coutume de verſer pardeſſus le lait de leu

nnes récemment trait & encore tout chaud, ›rès quoi elles le laiſſent repoſer un jour ı deux, afin qu'il s'aigriſſe. Cette opéra- ›n fait acquérir au lait plus de conſiſtence, ıs que la ſéroſité s'en ſépare, & le rend. ès-agréable au goût. Il ſuffit de mettre une mi-cuillerée de ce lait caillé ſur de nou- :au lait pour le faire cailler de même & ıſi de ſuite, ſans que le dernier ſoit infé- :ur en rien au premier; néanmoins ſi on garde trop long-temps, il ſe convertit en roſité.

CCXXII.

GRENADIER.

Malus punica ſativa, Pin.
Punica granatum, Linn.

Le ſuc de grenade eſt bon pour ap- iſer la ſoif; on en fait un excellent ſy- p en y mêlant du ſucre.

Conſerve de Grenades.

1. Prenez des grenades, preſſez-les dans ıe ſerviette, tirez-en le jus, & le mettez ns un plat avec un peu de ſucre en poudre; ıtes chauffer le tout juſqu'à ce que le ſucre it fondu; faites cuire enſuite du ſucre à ufflé, tirez-le de deſſus le feu, mettez-y ›tre jus de grenades, & dreſſez votre con- ve lorſque la glace commencera à ſe for- er.

Gelée de Grenades.

2. Prenez des grenades & les paſſez dan
un linge, meſurez le jus que vous en tirere
& ſur une pinte, mettez trois quarterons d
ſucre, mêlez le tout & le faites cuire enſem
ble; vous connoîtrez que votre gelée e
cuite, ſi en en mettant ſur une aſſiette, el
ſe leve ſans s'attacher; ou bien

Prenez autant de fruits que de ſucre cuit
caſſé, faites-le bouillir juſqu'à ce qu'il n'
cume point, & que votre ſyrop ſoit ent
liſſé & perlé; cela fait, égouttez vos gr
nades ſur un tamis qui ſoit fin ſans le tro
preſſer; quand elles ſont égouttées, faite
lui prendre un bouillon, & après l'avo
bien écumé, empotez-le: il faut avoir gran
ſoin d'ôter cette petite écume qui ſe form
ſur la gelée avant de l'empoter, elle en e
plus belle & plus nette.

Syrop de Grenades.

3. Paſſez des grains de grenades dans u
linge, tirez-en le jus, mettez le dans un
bouteille de verre qui ne ſoit point co
verte; expoſez cette bouteille au ſoleil o
la mettez devant le feu juſqu'à ce que vot
jus ſoit bien clarifié; ôtez-le alors de la bo
teille ſans remuer la lie, faites cuire une livr
de ſucre à ſoufflé, prenez quatre onces d
jus de grenades, mettez-les dans le ſucre
mêlez le tout enſemble & ſerrez ce ſyro

ns une bouteille; s'il étoit trop décuit, il ıdroit le faire cuire à perlé, c'eſt-là la vraie iſſon de tous les ſyrops de garde, & s'il ne toit pas aſſez, il y faudroit mettre du jus ur achever de le cuire.

CCXXIII.

GRENADILLE, fleur de la paſſion.

Granadilla hiſpanis, flos paſſionis italis, Raii.
Paſſi flora incarnata, Linn.

Les Indiens & les Eſpagnols ouvrent les ıits de la grenadille comme on ouvre les ıfs, & ils en hument le ſuc avec délice; appellent ce fruit en langage du pays, *ſurvenja* ou *Maracoc*.

CCXXIV.

GROSEILLER ÉPINEUX,

ROSEILLER A MAQUEREAU, GROSEILLER BLANC.

Groſſularia ſymplici acino, vel ſpinoſa ſylveſtris, Pin.
Ribes uva criſpa, Linn.

On nomme les bayes de ce groſeiller, oſeilles à maquereau, parce qu'on les nploie au lieu de verjus dans l'aſſaiſonne-

ment de ce poiſſon; mûres, elles ſont agré
bles. Rai dit que les Anglois, en les faiſa
fermenter pendant un mois dans un tonnea
avec de l'eau, qu'on y verſe bouillante, e
tirent une liqueur, qui étant paſſée eſt fo
agréable, & qui acquiert dans les boutei
les, en y ajoutant du ſucre, la force & pre
que la bonté du vin.

CCXXV.

GROSEILLER A GRAPPES.

Groſſularia multiplici acino, ſive non ſp nosa, hortenſis, rubra, ſive ribes off cinarum, Pin.

Il y a de pluſieurs eſpeces de groſeilles grappes, on en prépare différens mets po nos déſſerts, on les confit, on en fait d compotes, des gelées; les confitures de gr ſeilles depepinées de Bar ſont très-van tées.

Gelée de Groſeilles ſans feu.

1. Prenez deux livres de groſeilles, q vous écraſerez bien pour en exprimer to le jus au travers d'un torchon bien ſerré, e le tordant fort; paſſez ce jus à la chauſſe; pr nez deux livres & demie de ſucre que vo mettez en poudre, & vous le jetterez dan le jus de groſeilles; vous le remuerez ave une ſpatule pour en faire fondre le ſucre
vo

'ous l'expoſerez enſuite au ſoleil dans deux aiſſeaux que vous verſerez de l'un à l'autre endant deux ou trois heures par intervalle, oujours expoſée au ſoleil, & à chaque fois 'ous verſerez votre gelée dix ou douze fois e ſuite; ſi elle n'eſt pas priſe le même jour, lle prendra le lendemain, en l'expoſant au ›leil. Cette gelée n'eſt que pour rafraîchir : non point pour garder.

Gelée de Groſeilles au feu.

2. Vous prenez ſix livres de groſeilles; : vous faites cuire ſix livres de ſucre à caſſé; ɔus y jettez vos groſeilles, & vous les faites ouillir juſqu'à ce qu'elles n'écument plus, : que la cuiſſon ſoit entre le liſſé & le perlé; ɔus les égouttez enſuite ſur un tamis fin, ns les trop preſſer; ſi vous voulez, vous s laiſſez ſeulement bien égoutter, après ıoi vous faites prendre à votre gelée un ɔuillon; vous l'écumez & la mettez dans :s pots; quand elle y eſt, il s'y fait encore ıe petite écume qu'il faut ôter, pour la ndre nette & la couvrir deux jours après.

Gelée de Groſeilles framboiſées.

3. Elle ſe fait comme la précédente, avec tte différence, que vous mettez un demi-art de framboiſes ſur trois quarts de gro-lles; & une livre de ſucre pour une livre fruit.

Gelée de Groſeilles vertes.

4. Prenez trois livres de groſeilles vert que vous mettrez dans de l'eau chaude ſu le feu, comme celles qui ſont au liquid Il ne faut point en ôter les pepins; quan elles ſeront montées ſur l'eau, vous les ret rerez dans l'eau fraîche & les remettrez ſu le feu juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent ſous l doigts; mettez-les égoutter & jettez-l dans trois livres de ſucre cuit au perl faites-leur prendre pluſieurs bouillons, e les écumant, juſqu'à ce que votre ſucre ſo revenu au perlé; ce que vous connoîtrez en prenant du ſucre avec l'écumoire; quan le ſyrop tombe en nappes, c'eſt une marq que la gelée eſt à ſon point de cuiſſon; vo la paſſez dans une terrine au travers d' tamis, pour la dreſſer enſuite dans des po

Glace de Groſeilles.

5. Prenez deux livres de groſeilles, & valeur d'une livre de framboiſes; mettez tout dans une poële; faites-leur faire tr ou quatre bouillons couverts; vous les j terez ſur un tamis pour en avoir le jus, q vous paſſerez à la chauſſe; vous prend enſuite une livre & demie de ſucre, que v ferez fondre dedans ſur le feu, & vous mêlerez une chopine d'eau; vous la m trez dans une terrine pour refroidir; v mettrez enſuite votre eau de groſeilles d

ne salbotiere pour faire prendre à la glace.
i vous n'êtes pas dans le temps de la gro-
ille en grain, prenez de la gelée de gro-
illes framboisées, un pot ou deux, selon
quantité que vous en voudrez faire ; vous
mettrez dans de l'eau chaude, pour qu'elle
it plus facile à se dégeler ; passez-la au
avers d'un tamis, en la pressant avec une
atule ; ajoutez-y du sucre & un peu de
ochenille ; si vous n'y trouvez pas assez de
uleur ; & vous finirez vos glaces comme
l'ordinaire.

Groseilles au liquide.

6. Prenez 4 livres de groseilles, & faites
ire cinq livres de sucre à la plume ; jettez
vos groseilles, & faites-les cuire à grand
quatorze ou quinze bouillons ; descen-
z-les ensuite de dessus le feu, & laissez-les
oser une demi heure ; remettez-les sur le
& faites-les cuire à syrop de garde ; il
it les laisser refroidir & les mettre dans
pots : & si vous voulez les faire parfaite-
nt belles & bien coulantes, vous écrase-
dans une terrine trois livres de cerises,
vous en tirerez le jus, que vous passerez
chausse jusqu'à ce qu'il soit bien clair ;
us ferez ensuite cuire six livres de sucre
forte plume, & vous y mettrez votre
de cerises, auquel vous donnerez quatre
cinq bouillons ; vous y jetterez vos qua-
pintes de groseilles que vous ferez cuire

douze ou quinze bouillons. Il faut les laiss[er]
un peu repoſer, puis les remettre ſur le fe[u]
& les faire cuire à ſyrop; les laiſſer refro[i-]
dir & les mettre dans des pots.

Syrop de Groſeilles.

7. Exprimez le ſuc de telle quantité [de]
groſeilles qu'il vous plaira; mettez-le [en]
fermentation pendant trois ou quatre jour[s,]
afin qu'il ne ſe forme pas en gelée; faites-[le]
cuire enſuite avec ſuffiſante quantité [de]
ſucre, juſqu'à conſiſtence de ſyrop, [&]
vous en ſervez au beſoin.

Clarequets de Groſeilles.

8. Ayez deux livres de groſeilles, q[ue]
vous écraſerez à froid dans une terrine;
ſi vous voulez, mettez-les dans une po[ële]
ſur le feu, & faites-leur prendre huit [ou]
dix bouillons; jettez-les enſuite ſur un [ta-]
mis pour en exprimer le jus; paſſez ce [jus]
à la chauſſe; ſi vous en avez une chopi[ne,]
vous ferez cuire cinq quarterons de ſucre
caſſé; mettez-y le jus de groſeilles pour
faire bouillir enſemble & les réduire en [ge-]
lée. Lorſque votre gelée ſera faite, vou[s la]
verſerez dans de petits gobelets à clarequ[ets,]
& vous les ſervirez quand ils ſeront pr[is.]

Pâte de Groſeilles.

9. Prenez des groſeilles, épluchez to[utes]
les queues; faites-les bouillir avec de l'

ui doit être en petite quantité; faites-les
ıſuite égoutter dans une paſſoire à petits
ɔux, mettez deſſous un vaiſſeau pour rece-
ɔir ce qui tombe, à meſure que vous re-
uez & que vous preſſez vos groſeilles; le
ut étant paſſé, mettez-le dans un poëlon;
ites-le ſécher à petit feu, le remuant tou-
urs avec l'eſpatule au fond & dans le tour,
ainte qu'il ne brûle, jusqu'à ce que vous
ɔus apperceviez que vos groſeilles com-
encent à ſécher, ce que vous connoîtrez
rſqu'elles ne tiendront plus au poëlon;
ettez-y enſuite une demi-livre ou trois
ıarterons de ſucre en poudre, & mêlez le
ut enſemble; cela fait, vous étendrez votre
ite ſur des ardoiſes en telle forme que vous
ɔudrez & la ferez ſécher à l'étuve. Au lieu
: mettre votre ſucre en poudre, il vaut
ieux le faire cuire à caſſé & l'incorporer
ıns votre marmelade.

Eau de Groſeilles rouges.

10. Prenez des groſeilles bien mûres,
ſſez-les dans un linge, tirez-en le jus,
ettez-le dans une bouteille de verre décou-
rte, & l'expoſez au ſoleil ou devant le
ı, ou dans une étuve, jusqu'à ce qu'il ſoit
venu clair; cela fait, verſez-le doucement
ıns un autre vaiſſeau, prenez-en un demi-
ptier, & mettez-le dans un pot ou une
rine avec une pinte d'eau & un quarteron
ſucre, battez bien cette liqueur en la ver-

ſant d'un vaiſſeau dans un autre. Quand o
veut la boire à la glace, on la paſſe ſeule
ment; mais ſi c'eſt pour ſe rafraîchir, on l
clarifie à la chauſſe.

Compote de Groſeilles vertes.

11. Prenez des groſeilles vertes bien cho
ſies, mettez-les dans de l'eau ſur le feu pou
les faire blanchir; il ne faut pas qu'elle
bouillent: l'eau étant prête à bouillir, ôte
les de deſſus le feu & les couvrez d'un linge
faites cuire du ſucre à la plume; il en fau
une livre pour un litron de fruit; mettez-
vos groſeilles; faites-leur prendre un gran
bouillon couvert; ôtez-les enſuite & l
laiſſez repoſer, après quoi faites-leur prend
encore un petit bouillon; ôtez-les & les cou
vrez pour les faire reverdir. Si votre ſyro
n'eſt pas aſſez fait, vous achevez de le cuir
puis vous dreſſez votre compote pour la ſe
vir chaude ou froide, comme vous le jug
rez à propos.

Groſeilles rouges au ſec.

12. Pour bien tirer des groſeilles au ſe
il faut d'abord les confire en bouquets, c'e
à-dire, avant que de les mettre au ſucre,
faut en faire de petits bouquets, parce q
ce fruit eſt trop petit pour le faire ſécher l'u
après l'autre.

Compote de Groseilles rouges.

13. Clarifiez votre ſucre dans un poëlon, cumez-le ſoigneuſement, mettez-y enſuite otre fruit; (il faut un quarteron & demi de ıcre ſur une livre de fruit & une chopine 'eau). Faites-lui prendre un grand bouillon ouvert; faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il oit réduit en gelée; après cela ôtez vos roſeilles de deſſus le feu, écumez-les; laiſſez-les un peu refroidir & les ſervez chaudement dans des jattes ou compotieres; quelques-uns, après avoir fait cuire leur ſucre à ouſflé, y jettent leurs groſeilles, leur font rendre un bouillon, les ôtent & les dreſſent nſuite, ſi elles ont aſſez pris de ſucre, ſinon ls leur font prendre encore un bouillon.

Conſerve de Groſeilles.

14. Vous prenez des groſeilles que vous pluchez, & vous les mettez dans une poële ſur le feu, pour leur faire rendre leur eau; vous les jettez enſuite ſur un tamis & vous les laiſſez bien égoutter; ainſi préparées, vous les paſſerez au travers d'un tamis; vous prendrez ce qui aura paſſé par deſſus le tamis, & vous le remettrez ſur le feu pour le faire deſſécher. Vous ferez cuire du ſucre à caſſé, & vous y jetterez votre marc juſqu'à ce qu'il y en ait ſuffiſamment pour donner la couleur & le goût à votre conſerve, délayant bien le tout dans votre ſucre, que

vous travaillerez & blanchirez tout au tour de la poële ; & quand vous verrez qu'il fera une petite glace par-deſſus, vous dreſſerez votre conſerve dans vos moules.

Groſeilles en Bouquets.

15. Prenez une livre de groſſes groſeilles, cueillies par petits bouquets, que vous mettez dans une livre de ſucre cuit à la grande plume ; pour leur faire prendre deux ou trois bouillons couverts ; écumez-les doucement & laiſſez-les dans leur ſucre, ſans les ôter de la poële. Il faut les mettre à l'étuve juſqu'au lendemain, que vous les mettrez égoutter. Lorſqu'elles ſeront refroidies, arrangez-les proprement par petits bouquets ; quand elles ſeront bien égouttées, il faut les poudrer de ſucre fin & les mettre ſécher à l'étuve.

Groſeilles en Chemiſes.

16. Ayez de belles groſeilles en grappes, que vous trempez dans un peu de mouſſe de blancs d'œufs bien fouettés ; paſſez-les tout de ſuite dans du ſucre fin, & mettez-les à meſure ſur une feuille de papier blanc, poſé ſur un tamis ; mettez-les à l'étuve d'une chaleur très-douce pour les faire ſécher.

Groſeilles en grains.

17. Prenez de belles groſeilles rouges ; ôtez-en les pepins, & jettez-les à meſure dans l'eau fraîche ; clarifiez ſix livres de caſ-

ınade pour quatre livres de groſeilles; que
ous mettrez au caffé; vous y gliſſerez votre
uit bien doucement, & vous le remuerez
ujours ſur le feu, en tenant votre poële
ır les deux anſes juſqu'à ce que votre ſucre
ıit décuit; vous ôterez la groſeille du feu,
: vous la mettrez dans les pots; il ne faut
as qu'elle bouille du tout. La groſeille
lanche ſe fait de la même façon.

Groſeilles en grappes.

18. On prend quatre livres de groſſes
roſeilles en grappes; on fait cuire quatre
vres de ſucre à la premiere plume & l'on y
net les groſeilles en grappes; on les fait
uire cinq ou ſix bouillons, & on le laiſſe
epoſer cinq ou ſix heures; après quoi vous
es remettrez ſur le feu & vous leur ferez
rendre trois ou quatre bouillons; vous les
oſez proprement ſur un tamis pour les
goutter; vous les dreſſez enſuite en grappe
ur des feuilles de fer blanc ou des ardoiſes;
ous les poudrez tant ſoit peu de ſucre &
ous les mettez à l'étuve.

Marmelade de Groſeilles.

19. Faites bouillir trois livres de groſeil-
es égrainées avec un demi-ſeptier d'eau que
ous mettez dans une poële, pour lui faire
rendre quatre ou cinq bouillons pour les
aire crever; vous paſſez le clair des gro-
eilles au travers d'un tamis, & vous le met-

tez à part; vous les presserez ensuite bien avec une spatule ou avec la main, pour en tirer le plus de marmelade que vous pourrez; faites cuire une livre de sucre à la grande plume; mettez-y la marmelade de groseilles pour la faire bouillir avec le sucre, en la remuant toujours avec une spatule, jusqu'à ce qu'elle ait pris quatorze ou quinze bouillons & versez-la à demi chaude dans les pots. Quant au clair des groseilles que vous avez mis à part, si vous n'avez point d'occasion de l'employer, vous pouvez le laisser dans votre marmelade, vous réduisez le tout ensemble & vous lui donnez plusieurs bouillons.

Groseilles vertes au liquide.

20. Vous les fendez par un côté avec un canif, & vous leur ôtez tous les petits pepins; vous les mettez ensuite dans de l'eau bien claire sur le feu, que vous tenez modéré; & quand elles sont montées au-dessus de l'eau, vous les descendez de dessus le feu & les laissez reposer dans leur même eau. Lorsqu'elles sont froides, vous les changez & les mettez dans de l'autre eau pour les faire verdir à petit feu, jusqu'à ce qu'elles soient bien molettes. Vous les ôtez pour lors du feu, & les rafraîchissez dans l'eau fraîche ensuite vous les égouttez bien & les mettez au sucre clarifié. Vous leur ferez prendre quatorze ou quinze bouillons, les ayant

nises sur le feu, afin qu'elles prennent bien e sucre, & vous les y laisserez jusqu'au lendemain, qu'il faudra les égoutter & faire cuire le syrop à perlé; puis vous les glisserez dedans & leur ferez prendre quatre ou cinq bouillons couverts; il n'y a plus après cela qu'à les empoter pour vous en servir quand il vous plaira.

Groseilles vertes au sec.

21. Après les avoir fait confire, comme il est rapporté dans l'article vingt, vous les retirez de leur syrop pour les mettre sur des feuilles de cuivre, vous les poudrez de sucre fin, & vous les faites sécher à l'étuve; le syrop peut servir à faire des rafraîchissemens & des compotes.

CCXXVI.

GUAJABE DES AMÉRICAINS.

Cuiava utan. Rumph.
Malakka pela, Hort. Malab.

C'est un arbre qui croît dans le Pérou, à Saint-Domingue, dans la Nouvelle Guinée : son fruit est plus gros que la plus grosse prune; le Peuple s'en nourrit, mais il ne l'estime cependant pas.

CCXXVII.

GUAJABARA.

Populus americana rotundifolia, Pin.
Coccoloba uvifera, Linn.

C'eſt un arbre de la Nouvelle Eſpagne, dont le fruit eſt fort bon à manger.

CCXXVIII.

GUAINIER, arbre de Judée.

Siliquaſtrum, Caſt.

On confit au vinaigre les boutons des fleurs, ils ont cependant peu de goût, & ils ſont ordinairement fort durs.

CCXXIX.

GUALTERIA.

C'eſt un arbre du Canada & de l'Iſle Royale; on prend ſes feuilles en infuſion comme du thé : cette infuſion eſt agréable & fortifie l'eſtomach.



CCXXX.

GUAYAVIER, GOYAVIER, Poirier des Indes.

Guajava alba dulcis, Comm. Hort.
Pſidium pyriferum, Linn.

Le fruit de cet arbre n'eſt pas des plus ſains, lorſqu'on le mange crud, parce qu'on eſt obligé de le manger tout verd, ſi on ne veut pas le manger plein de vers. Cet inconvénient ne ſubſiſte plus, ſi on en fait des compotes ou des marmelades qui ſont excellentes; on en fait auſſi des candis, des pâtes qu'on employe en ſanté & en maladie.

CCXXXI.

HARICOT, FEVE, POIS BLANC, Pois de Mai.

Phaſeolus vulgaris, Linn. & Lob.

On mange en été les jeunes coſſes de cette plante ſous le nom de haricots verds, cuites dans l'eau ou fricaſſées au jus, au beurre ou à l'huile. Pluſieurs perſonnes ſont curieuſes de conſerver ces coſſes vertes pour les manger en hiver; pour cet effet on choiſit les plus tendres & ceux où la feve ne ſe trouve pas encore formée; on en retire

les pointes ou le filet; on les jette à plusieurs reprises dans un chaudron d'eau bouillante pour les faire blanchir; on les retire pour les plonger dans de l'eau froide & on les fait égoutter sur des claies d'osier; ensuite on les laisse dessécher ou à l'ombre, ou à l'étuve, & on les serre dans une caisse ou des sacs de papier. Lorsqu'on en veut manger en hiver ou en carême, on en fait tremper dans de l'eau tiede, ils y renflent, puis on les accommode à quelque sausse que ce soit. Ils ont encore la même couleur & presque le même goût que s'ils venoient d'être ceuillis dans le jardin. Il y a des personnes qui, au lieu de les faire sécher, les confisent au vinaigre, ou au beurre fondu, ou à l'huile, mais ces préparations leur ôtent le goût. Les graines de cette plante qu'on nomme haricots blancs ou feves de haricots, se mangent fraîches & seches; cuites dans de l'eau ou à l'estoufade, puis apprêtées au gras ou au maigre, ou assaisonnées à l'huile ou au vinaigre, elles entrent dans les potages; on en fait sur-tout d'excellentes purées; on en peut aussi faire du pain.

Haricots verts à la crême.

1. Passez vos haricots au beurre dans la casserole ou avec du lard, quand ils ont un peu bouilli; assaisonnez-les de sel, paquet de ciboules & persil; étant presque cuits,

ıettez-y de la crême fraîche ou du lait dé-ıyé avec des jaunes d'œufs, ſervez-les en-ıite pour hors d'œuvre d'entremets; on eut, ſi l'on veut, y ajouter du ſucre; ou ien,

Prenez des haricots fort tendres, rompez-n les petits bouts, lavez-les & les faites :uire dans de l'eau. Quand ils ſont cuits, ıettez dans une caſſerole un morceau de ›eurre, perſil, ciboules hachées. Quand le ›eurre eſt fondu, mettez-y les haricots; près qu'ils ſont égouttés, faites leur faire deux ›u trois tours ſur le feu, après quoi mettez-y ıne pincée de farine & un peu de bon bouil-on & du ſel; faites-les bouillir juſqu'à ce u'il n'y ait plus de ſauſſe. Quand on eſt prêt ſervir, mettez-y une liaiſon de trois jaunes l'œufs délayés avec du lait, & enſuite un ilet de verjus ou de vinaigre; quand la iaiſon eſt priſe ſur le feu, ſervez-les pour ntremets. On en ſert auſſi en gras; à la ›lace de liaiſon, on y met du coulis & jus le veau.

Haricots blancs à la Crême.

2. Prenez-en un demi-litron; faites cuire ı l'eau avec beurre, ſel, poivre, bouquet le perſil & ciboules, ail, trois clous de gi-ofle, feuilles de laurier; faites-les égoutter ur un tamis, mettez une chopine de crême lans une caſſerole; faites bouillir en la re-nuant toujours & réduire à moitié; aſſai-

ſonnez de bon goût & y mettez vos hari
cots.

Haricots verds au blanc.

3. Otez-en les filets s'ils ſont trop gros
coupez-les en deux dans leur longueur
faites-les cuire avec de l'eau, du ſel & d
beurre; quand ils ſont cuits, égouttez-le
& les paſſez avec du beurre, perſil, ciboule
hachées, ſingez-les & les mouillez de miton
nage, aſſaiſonnez-les de bon goût. Quan
ils ſont cuits, liez-les avec de la crême &
des jaunes d'œufs, un jus de citron & ſervez

Haricots blancs au roux.

4. Faites cuire à l'eau, faites un rou
avec beurre & farine, où vous mettez u
oignon haché; faites-y fricaſſer les harico
avec perſil, ciboules hachées, filet de vi
naigre, mouillez de bouillon, ſel & poivre
en les ſervant pour collation, au lieu d
beurre, ſervez-vous d'huile fine.

Haricots verds au roux.

5. Après les avoir fait cuire dans de l'eau
mettez ſur une tranche de jambon; quan
elle a ſué, mettez dans la même caſſerole u
morceau de beurre, perſil, ciboules hachée
& les haricots; paſſez le tout enſemble
mouillez de bouillon & de coulis, aſſaiſon
nez de ſel & poivre; faites cuire le tout un
bonne heure: il faut que la ſauſſe ne ſoit pa
tro

rop claire, servez-les pour un plat d'en-
remets, ou pour garnir quelques entrées.

Haricots verds en salade.

6. Après les avoir cuits & égouttés, cou-
pez-les également, mettez-les dans un sala-
dier & faites dessus divers desseins de toutes
es autres fournitures.

Haricots verds au Vin de Champagne.

7. Coupez-les en filets, & faites cuire à
l'eau bouillante avec sel & beurre; passez à
a casserole avec beurre, persil & ciboules
hachées; mouillez avec un verre de vin de
Champagne; faites réduire, ajoutez-y du
coulis, faites mitonner à petit feu, assaison-
nez, servez à courte sausse avec un jus
de citron.

CCXXXII.

HEDYSARUM DES INDES.

Crocodylus, Rumph.
Hedysarum trifoliatum arborescens, floribus exalis foliorum, siliquis copiosis glabris, Thes. Zeyl.

Ses feuilles servent de plantes potageres
aux Indiens, ils les mangent cuites avec du
poisson.

CCXXXIII.

HEMORRHOIDALE,

ECLAIRETTE, PETITE ECLAIRE, PETITE CHELIDOINE, PETITE SCROPHULAIRE.

Ranunculus ficaria, Linn.
Chelidonia rotundifolia minor, Pin.

Dans l'Uplande on mange cuites les feuilles de cette plante.

CCXXXIV.

HERBE AUX CUILLIERS.

Cochlearia folio fubrotundo, Pin.
Cochlearia foliis radicalibus fubrotundis caulinis oblongis fubfinuatis, Linn.

L'herbe aux cuilliers qui croît fous la Zone froide, eft plus âcre & meilleure que la nôtre; on fait de la falade avec fes feuilles crues, ou bien on les mange avec du pain frotté de beurre; quand elles font cuites, on les affocie avec les chairs trop humides. Les habitans de la Norwege en font confire au fel pour l'hiver; il y a des perfonnes qui mettent de cette plante dans leurs bieres.



CCXXXV.

HERBE DE LA LACQUE.

Phytoloca americana majori fructu, Tour.
Solanum racemosum americanum, Raii.

Les Américains mangent en guiſe de
lantes potageres les jeunes feuilles de cette
lante. On mange en guiſe d'aſperges les
eunes racines de l'eſpece de phytolaca, qui
e nomme *Phytolaca vix in ramos diviſa*,
iſtentaculis ſpicarum rotundatis; mais cette
lante qui ſert d'aliment en Amérique, de-
ient très-dangereuſe en France.

CCXXXVI.

HERBE FLOTTANTE.

Sargazo, Piſ.
Fucus natans, Linn.

On mange dans les Iſles du Cap Verd &
e Canaries, cette plante en ſalade.

CCXXXVII.

ETRE, FAU, FOUTEAU, FOYARD, FOUINIER.

Fagus ſylvatica, Linn.
Fagus, Dod. Pempt.

Les faines ſe mangent comme les châ-
ignes, grillées. Les Suédois en uſent en

guiſe de caffé ; on en tire une huile très
propre à l'uſage de la cuiſine. Les coupeaux
de ſon bois ſont employés pour éclaircir le
vin ; ſoulés d'un vin très-foncé, on s'en
ſert pour colorer les vins foibles en couleur
on prétend que les fruits de cet arbre man-
gés verds, cauſent aux hommes une eſpece
d'ivreſſe.

CCXXXVIII.

HOUBLON, HOUBLON FEMELLE, HOUBLON MALE, FOLLE VIGNE.

Humus lupulus, Linn.
Lupulus, *mas*, Pin.

Les fleurs & les fruits du Houblon entrent ordinairement dans la biere, qu'ils empêchent de corrompre par leur amertume, on employe auſſi ſes feuilles & les pointes de ſes ſarmens pour l'arriere biere ; ſes pouſſes ſe mangent cuites comme des aſperges & à la même ſauſſe.



CCXXXIX.

HOUX FRELON, FRAGON, BRUSC, BERBOUISSET, PREBOUISSET, HOUSSON, PETIT HOUX, HOUX FOURGON, BUIS PIQUANT, FRELON.

Ruscus aculeatus, Linn.
Ruscus myrtifolius aculeatus, Tour.

Les jeunes pousses de cette plante se mangent comme des asperges.

CCXL.

JACA, AMBI, JACHA, JAACA, JAQUA.

Nanka, seu nanca, seu saccus arboreus major, Rumph.

C'est un arbre qui croît dans l'Isle de Java, à Malabar; quoique l'odeur de ce fruit ne soit pas agréable, cependant sa saveur est des plus délicates: il est miellé & a le goût d'orange; il est très-bon pendant les grandes chaleurs pris modérément, son noyau ressemble à une châtaigne. Le fruit de l'arbre qu'on nomme *Saccus arboreus minor*, *sive Tsiumpaduha*, Rumph. est plus salutaire, plus délicat & plus facile à digérer, que celui de la grande espece. On donne

au fruit du jaca le nom de barce dans les manilles ; lorſqu'on en mange trop ſouvent, il occaſionne une maladie peſtilentielle que les Indiens nomment *morxi*.

CCXLI.

JACAPUCAYA des habitans du Breſil.

Nux Jacapucaya Braſilienſium, ſeu amygdala del anidi, Joſ. Acoſta. Hiſt. Jad. L. 4.

Les noix de cet arbre ſont un peu plus groſſes que les amandes dont il ſe trouve ordinairement trente renfermées dans un calice très-dur, très-vaſte, approchant pour la grandeur de la tête d'un enfant ; ces noix ont à peu près le même goût que les piſtaches. En les faiſant griller elles ſont bonnes à manger ; mais lorſqu'elles ſont crues, elles paſſent pour nuiſibles.

CCXLII.

JACARANDA, MANIPOY.

Les fruits de cet arbre des Indes ſe mangent cuits.



CCXLIII.

JAMBOS, JAMBEYRO.

Jambosa sylvestris alba, Rumph.
Eugania jambos, Linn.

Les fruits de cet arbre des Indes se mangent à l'entrée de la table comme les melons; les melons ont une odeur de rose, on les confit au sucre.

CCXLIV.

JAMBU.

Jambosa aquea, Rumph.

On mange cruds à Amboine & dans les Molucques, les fruits de cette plante, quand ils sont mûrs. Pendant les jours de grandes chaleurs des mois de Novembre & de Décembre, ils appaisent la soif.

CCXLV.

JAUNE D'ŒUF, Prunier de la Guiane.

Le fruit de cet arbre qui ressemble à un jaune d'œuf de poule cuit, mais du double plus gros, est si nourrissant que deux personnes exilées sur le grand Islet pour avoir tramé une conspiration, & condamnées à

mourir de faim, y vécurent pendant trois mois en ne se nourrissant que de ce seul fruit; elles se trouvoient même pour lors en meilleure santé, qu'elles n'étoient, lorsqu'elles y arriverent; tout le grand défaut d'une pareille nourriture, c'est qu'elle fait tomber la peau de la bouche, lorsqu'on en fait usage.

CCXLVI.

IF.

Taxus baccata, Linn.
Taxus, Pin.

Malgré les qualités nuisibles de cet arbre, & même, dit-on, de son ombrage, les enfans mangent ses bayes sans en être incommodés, pourvu qu'ils n'avalent pas les noyaux.

CCXLVII.

JOUBARBE,

GRANDE JOUBARBE, JOMBARDE, ARTICHAUT SAUVAGE.

Semper vivum tectorum, Linn.
Sedum majus vulgare, Pin.

Linneus dit que dans le Nord on substitue les feuilles de cette plante à celles du pourpier.

CCXLVIII.

JUJUBES.

Zizypha, seu Jujubæ.

On fait sécher les fruits de cet arbre : on en sert plus comme médicamens que omme alimens, quoiqu'ils passent cepenant pour être assez agréables au goût.

CCXLIX.

KARATAS.

Caraguata-acanga, Pis.
Bromelia Karatas, Linn.

Il y a deux especes particulieres de karais : une dont les feuilles sont creuses & ontiennent si bien l'eau de pluie, qu'elles ont d'une grande ressource dans les lieux ecs, & une autre qui porte un fruit en forme e gros clou, dont le goût tire sur celui de a pomme de reinette, dont on fait d'excelentes confitures.



C C L.

KATJANG, petite Feve des Indes.

Phaseolus minor albus seu javanicus, Rumph.

Phaseolus minor ruber & flavus seu ambo-nicus, Rumph.

Toutes les especes de petites feves des Indes sont, après le ris, la meilleure de toutes les nourritures: elles conviennent sur-tout aux ouvriers, mais elles sont nuisibles aux personnes oisives.

C C L I.

LAITERON, LACERON, PALAIS DE LIEVRE.

Sonchus oleraceus, Linn.

Sonchus lævis laciniatus latifolius, Pin.

On mange en Suede les feuilles de cette plante cuites, de même qu'en plusieurs Provinces de la France; on les assaisonne comme les autres légumes; on prétend que la decoction de ces mêmes feuilles est bonne pour augmenter le lait aux Nourrices.



CCLII
LAITUE.

Lactuca capitata, Pin.
Lactuca ſativa capitata, Linn.

On mange la laitue crue en ſalade avec
uile, le vinaigre & le ſel; cuite on la
ange dans la ſoupe, on la mêle auſſi avec
fférens légumes, ſur-tout avec les pois:
e eſt rafraîchiſſante, humectante. Les Eu-
péens ne mangeoient de la laitue qu'à la
 du repas, le ſoir pour ſe procurer le
mmeil; mais dans le temps de Domitien,
 changea d'ordre & elle ſervit d'entrée
ez les Romains.

Laitues farcies à la dame Simone.

1. Faites-les blanchir un moment; égout-
z, dépliez les feuilles ſans qu'elles quittent
tronc, juſqu'à ce que vous ſoyez parvenu
 petit cœur; ôtez-le, & à ſa place, met-
z-y un morceau de farce fine de volaille;
elez vos laitues; coupez par tranches
ux livres de rouelle de veau; foncez-en
e caſſerole avec des bardes de lard,
nches d'oignons; faites ſuer ſur le feu,
ettez-y un peu de farine. Quand cela com-
ence à s'attacher, remuez avec une cuil-
re ſur le fourneau, pour que cela rouſſiſſe
 peu; mouillez de moitié jus & moitié

bouillon, avec ſel, poivre, clous, laurie
baſilic, perſil & ciboules entieres; arrange
vos laitues farcies dans une marmite; me
tez-y cette braiſe; mouillez & faites cuire
ſi vous voulez les ſervir au bleu; tirez c
la marmitte; ôtez les ficelles; égouttez
mettez dans une caſſerole avec un coul
blanc & y faites mitonner vos laitues; dar
l'une ou l'autre maniere, dreſſez propreme
& ſervez chaud.

Pain aux montans de laitues Romaines.

2. Prenez un petit pain d'une demi-livre
ôtez-en la mie, rempliſſez-le d'un rago
de pigeons, ficelez-le, & le faites tremp
un moment dans du lait; farinez-le enſui
& le faites frire de belle couleur, ſervez au
tour un ragoût de montans de laitues ro
maines, faites-les cuire dans un blanc; quan
ils ſont cuits, mettez-les faire quelques bou
lons dans une eſſence claire, dreſſez-les au
tour du pain & l'eſſence par deſſus.

Laitues farcies frites.

3. Procédez d'abord comme il a été c
article premier, égouttez enſuite vos laitue
battez quelques œufs en omelettes, trempe
y vos laitues une à une; prenez-les & fait
frire au ſaindoux de belle couleur; ſerve
ſur une ſerviette, garnies de perſil frit; ell
peuvent ſervir de garnitures aux groſſ
entrées.

Ragoût de laitues en gras.

Prenez des cœurs de laitues pommées ; ites blanchir un moment à l'eau bouillante, les mettez à l'eau fraîche ; égouttez bien mettez cuire dans une braise; faites égout- r, coupez-les en dez & les mettez dans ne casserole avec de l'essence de Jambon un coulis clair; laissez mittonner, assaison- ez de bon goût ; vous pouvez les servir vec une éclanche, des filets, des frican- eaux, perdrix, poularde, &c.

Ragoût de laitues en maigre.

5. Faites-les cuire à l'eau blanche & y ites la sausse suivante ; prenez du beurre n, un peu de farine, sel, poivre & mus- ade ; mouillez d'un peu de vinaigre & 'eau; ajoutez du coulis d'écrevisses, ou utre coulis maigre; tirez vos laitues, égout- ez & les mettez dans cette sausse; faites chauf- er jusqu'à ce que le ragoût soit lié & servez.

aitues farcies frites differemment à ce qui a été dit à l'article 3.

6. Prenez huit ou dix laitues pommées ; ites-les blanchir, abattez-en les feuilles, près les avoir mises dans l'eau fraîche & reffées ; mettez dans le cœur des laitues ne farce faite de blanc de volaille, graisse e bœuf & lard blanchi, persil, ciboules, hampignons, une pointe d'ail, le tout

haché & lié de quelques jaunes d'œufs, aſſa
ſonnez de bon goût ; recouvrez cette far
avec les feuilles de laitues qui doivent ten
enſemble, ficelez-les & les faites cuire da
une braiſe ; quand elles ſont cuites, tirez
les & les laiſſez refroidir ; trempez-les da
l'œuf battu & les pannez ; faites-les frire
garniſſez-les de perſil & les ſervez pour e
tremets.

Ragoût de montans de Laitue romaine.

7. Prenez vos laitues & une marmitte d
la grandeur qu'il faut, mettez-y de l'eau
moitié avec un morceau de beurre man
d'un peu de farine, deux ou trois bardes d
lard, un oignon piqué de clous & de ſel
lorſque cela bout, mettez-y les laitues.
demi cuites, retirez-les & les mettez dan
une caſſerole avec un coulis clair de veau &
de jambon ; mettez-les mitonner à petit feu
après qu'elles l'ont été, mettez la caſſerol
ſur un fourneau allumé, faites diminuer l
coulis à propos, mettez-y la groſſeur d'un
noix de beurre manié tant ſoi peu de farin
& le remuez ; que le ragoût ſoit d'un bo
goût & d'un bel œil, & que le jus ne ſo
point trop lié ; dreſſez-les proprement, &
les ſervez chaudement pour entremets.

Ragoût de Laitues romaines en maigre.

8. Faites cuire ces laitues dans l'ea
blanche : étant cuites, faites-y une ſauſſe d
cette maniere. Prenez un morceau de beurr

ais avec une pincée de farine, du ſel, du
oivre, un peu de muſcade, le tout mouillé
un peu de vinaigre & d'un peu d'eau;
outez-y une demi-cuillerée à pots de cou-
s d'écreviſſe ou autres coulis maigres, tirez
s laitues de la marmitte où elles ont cuit,
outtez-les & les mettez dans la caſſerole
i eſt la ſauſſe; mettez-les ſur un fourneau
les remuez de temps en temps juſqu'à ce
u'elles ſoient liées; ſi elles ſont d'un bon
oût, dreſſez-les dans un plat & les ſervez
haudement pour entremets.

Potage de laitues farcies en maigre.

9. Farciſſez vos laitues d'une bonne farce
e poiſſon, de la maniere qu'il a été dit N°. 1.
tant ficelées, mettez-les cuire dans une
etite marmitte avec du bouillon de poiſſon,
lorſqu'elles ſeront cuites, mitonnez des
roûtes dans le plat où vous voulez ſervir le
otage de bouillon de poiſſon, & après que
tout eſt mitonné, mettez-y un petit pain
rci par le milieu; tirez les laitues & les
éficelez, coupez-les par moitié, faites-en
ne bordure autour du potage; jettez deſſus
potage un coulis roux de poiſſon, ou
ien un coulis au blanc & ſervez chaude-
ient; on peut y mettre, au lieu de coulis,
ne purée claire.

CCLIII.

LAMIER ROUGE,

ARCHANGÉLIQUE ROUGE, ORTIE MORT
ORTIE ROUGE.

Lamium purpureum, Linn.
Lamium purpureum fœtidum, folio ſubr tundo, Pin.

On mange dans quelques pays les feuill de cette plante cuites.

CCLIV.

LAMMUT, LAMMUTA.

Cynomorium, namnam, Rumph.

Quand le fruit du lammut, originaire d Moluques, eſt mûr, on peut le manger cru on en mange auſſi avec les poiſſons.

CCLV.

LAMPSANE, GRAS DE MOUTON
HERBE AUX MAMMELLES.

Lapſana communis, Linn.
Lampſana, Dod.

Cette plante cuite devient amere, ma

rue, c'eſt une fort bonne ſalade, qui eſt
'uſage à Conſtantinople & dans pluſieurs
e nos Provinces.

CCLVI.

LASSA, BAJATTAN, AGMAHI, BOAU, LANSAC.

Lanſium, ſeu lanſa, Rumph.

On en trouve dans toutes les Iſles des
ıdes, depuis Java juſqu'aux Moluques; les
uits mûrs de cet arbre ſont très-bons man-
és cruds pendant les grandes chaleurs, on
s confit avec du vin & du ſucre.

CCLVII.

LAURIER.

Laurus vulgaris, Pin.
Laurus nobilis, Linn.

Les feuilles ſéchées de laurier entrent dans
plûpart des ragoûts & des courts bouil-
ns, tant en gras qu'en maigre; on en
uronne les jambons & elles ſervent égale-
ent entrelaſſées avec les fruits à égayer les
ſſerts d'hiver. Il y a une eſpece de laurier
nnue ſous le nom de laurier ceriſe, on s'en
t dans la cuiſine pour donner au lait
uilli un goût d'amandes; on en met une
ille ou deux dans les ſoupes & certains

petits fromages mols qu'on mange au desser
mais l'usage en est dangereux.

CCLVIII.

LENTILLE.

Ervum Lens, Linn.
Lens major, Linn.

On mange les lentilles seches, entieres o
en purée, fricassées au gras ou au maigre
en salade; elles entrent dans les coulis, l
potages. Par les écrits des anciens il parc
que les Philosophes se faisoient autrefois u
grand régal de lentilles, car Athenée di
que c'étoit une maxime des Stoiciens, q
le Sage faisoit tout bien & qu'il assaisonn
parfaitement les lentilles; Esaü vendit s
droit d'aînesse à Jacob pour un plat de le
tilles.

Coulis de Lentilles.

1. Epluchez & lavez, faites cuire avec
bon bouillon gras ou maigre, suivant l'e
ploi que vous en voulez faire; passez-le
l'étamine, en les mouillant de leur bouill
& vous en servez soit pour potage ou terri
ou bien

Prenez des croûtes de pain, carott
panais, racines de persil, oignons cou
par tranches, passés à l'huile ou au beu
bien chaud. Si c'est en gras, mettez-y

rd bien roux, ajoutez-y des lentilles cuites
un peu de bouillon; assaisonnez de bon
oût, ajoutez un morceau de citron, &
près quelques bouillons, passez votre cou-
à l'étamine; il sert pour les potages de
ntilles, &c. ou bien

Mettez un peu de beurre dans une casse-
le avec un oignon coupé par tranches,
ne carotte, un panais, & faites roussir;
ouillez de bouillon de poisson; assaison-
z de deux ou trois clous, d'un peu de
silic, persil, ciboule entiere, deux ro-
mboles, quelques champignons, quel-
es croûtes; laissez mitonner le tout en-
mble; écrasez les lentilles cuites dans du
uillon de racines; mettez-les dans le cou-
, faites mitonner & passez à l'étamine
ur employer au besoin.

Maniere d'apprêter les lentilles.

2. Choisissez les mieux nourries, larges,
n beau blond, qui se cuisent prompte-
ent. Après les avoir épluchées & lavées,
es-les cuire dans l'eau & les fricassez
nme les haricots blancs.

Potage de Lentilles en maigre.

Mettez cuire des lentilles avec du bouil-
maigre de racines; faites un coulis;
nd le coulis a été passé, mettez-y une
lerée de lentilles entieres; mitonnez des
ûtes avec du bouillon de poisson; met-

tez un petit pain farci au milieu ; jettez l
coulis de lentilles ſur votre potage & ſerve
chaudement.

CCLIX.

LETCHI, LICHI.

C'eſt un arbre de la Chine, qui produ
le fruit le plus délicieux de cet empire. Il e
d'une nature ſi chaude, que ſi on n'en u
point avec modération, il fait naître des pu
tules par tout le corps. Les Chinois le fo
ſécher & en mangent toute l'année ; ils s'e
ſervent particulierement dans le thé, auqu
il donne un petit goût rude ou aigrelet, q
leur paroît plus agréable que celui du ſucr

CCLX.

LIANE ROUGE.

C'eſt une plante de l'Amérique, qui éta
coupée, rend une eau claire & pure, do
les Voyageurs & les Chaſſeurs altérés fo
un grand uſage ; mais il faut obſerver ap
l'avoir coupée par le bas, d'en cou
promptement la longueur de trois ou qua
pieds dans le haut, pour obliger l'eau à d
cendre, ſans quoi l'eau au lieu de s'écoul
remonte dans l'inſtant vers le haut de
tige.

CCLXI.

LARMES DE JOB.

Lacryma jobi indica.
Sulee, Rumph.

Cette plante ne croît pas d'elle-même dans es Indes, mais on l'y cultive aux bords des hamps de riz; les petits grains de cette lante font de la grosseur d'un pois, leur ıbstance intérieure est blanche & assez ouce, même plus douce, suivant quelques Auteurs, que celles du riz; quoiqu'on ait e la peine d'enlever l'écorce de cette graine, n l'emploie cependant dans les alimens à ause de sa douceur; on fait macérer dans 'eau pendant une nuit ces petits grains, enuite on les brise aisément ainsi qu'on fait le iz & on en enleve deux especes d'enveoppe; ensuite on les fait cuire avec le sucre le coco en forme de bouillie, à l'instar du iz, quoique cependant ces petits grains, oin de se délayer, se durcissent; on en nange plutôt pour le goût que pour la anté.



CCLXII.

LIMON SAUVAGE DES INDES.

Limo agreſtis indica ſeu Limon papeda Rumph.

Cet arbre eſt indigène dans les Inde orientales ; ſon fruit eſt à peu près ſemblabl au citron, mais ſon ſuc eſt plus âcre & plu acide, il occaſionne des tranchées ; c'e pourquoi on ne mange pas ce fruit ſeul mais on l'aſſocie avec un peu de jus d viandes ou de poiſſons, & il ſert d'aſſaiſor nement dans la bouillie qui ſe fait avec l ſagu.

CCLXIII.

LOTIER AILÉ.

Lotus ſiliquoſa, Linn.
Lotus pratenſis ſiliquoſus luteus, Pin.

On mange les graines de cette plan comme des petits pois.



CCLXIV.

LOTIER ODORANT,

TREFLE MUSQUÉ, FAUX BAUME DU PÉROU.

Lotus hortensis odora, Pin.
Trifolium melilotus cærulea, Linn.

Les Egyptiens ont en grande vénération la plante du lotus; ils en font une sorte de pain ou de galette; Linneus met ce lotus dans le genre des nenuphars, & il l'appelle *nymphæa lotus* ou *lotus Ægyptia*. Il paroît par-là que le lotier, dont nous avons donné le nom à la tête de cet article, n'est pas le lotier d'Egypte, il est plutôt celui dont on fait usage en médecine, comme d'un baume.

CCLXV.

LONTAIRE.

Lontarus vulgaris, Linn.

On fait du pain & de la bouillie avec la moëlle farineuse du tronc & des rameaux de cet arbre; sa noix ressemble à la noix du coco, mais elle est plus petite & plus ronde, à peu près de la grosseur d'une tête d'enfant, d'une couleur verte, roussâtre, quand elle est jeune, & tout à fait rousse, quand elle est mure; dans chaque fruit il y a trois noyaux de la grosseur d'un œuf d'oie sépa-

rés par des cloiſons; quand la noix eſt jeune ſon écorce eſt ſi tendre, qu'on peut l'ouvrir par ſa partie ſupérieure avec le doigt, & c'eſt pour lors qu'on y trouve un noyau blanc, mol & aqueux, contenant une eſpece de lymphe douceâtre & un peu rafraîchiſſante; on mange ce noyau quand la noix eſt à demi-mure, après en avoir ôté l'enveloppe extérieure; il n'en faut pas trop manger, parce que cette nourriture affoiblit l'eſtomac & qu'elle peut devenir nuiſible. On prépare dans les Indes un mets qu'on nomme *punata:* il ſe fait avec le ſuc jaune exprimé des fruits murs, qu'on fait ſécher en conſiſtence de fromage & qu'on fait même durcir en le ſalant & en l'expoſant à la fumée; ce ſuc fournit encore une boiſſon douceâtre, ou il ſert dans le pays pour mêler avec le riz. Les habitans de Malabar raſſemblent les noix de lontaire quand ils ſont mûrs, & les mettent en tas dans une foſſe expoſée à la pluie; quand elles ont été ſuffiſamment arroſées des eaux de pluie, elles jettent de grandes racines blanches, ou des germes de l'épaiſſeur d'un doigt, de la longueur d'une aulne, ſemblable à des panais; on appelle dans le pays ces racines *calangu*, on les fait cuire dans l'eau ſur le feu & on les mange en guiſe de batatte, ou bien on les coupe en morceaux, on les fait enſuite ſécher au ſoleil ou au feu, juſqu'à ce qu'elles ſe recourbent & ſe fendent, on les appelle

our lors *ædijal*, après quoi on les expose
la fumée & on les mange avec le *puna*,
omme un mets familier; ceux qui n'ont pas
ien pris racine, acquierent par-là à leur
moëlle une qualité délicate & même molle,
ui la rend très-propre pour servir de nour-
iture. On fait avec le *sura*, autrement le suc
paissi de lontaire, un très-bon sucre, les
eunes pousses de cet arbre se mangent en-
ore comme alimens par les habitans de ce
ays.

CCLXVI.

LUPINS.

Lupinus sativus flore albo, Pin.
Lupinus albus, Linn.

Du temps de Galien, la graine de lupins
toit une nourriture quotidienne sur les
ables; on leur faisoit perdre leur saveur
mere dans de l'eau bouillante, on les man-
geoit au sel & au vinaigre.

CCLXVII.

MACERON, gros persil de Mandoine.

Smyrnium, Matth.
Smyrnium olusacrum, Linn.

Quelques personnes retirent de terre la
racine de cette plante en automne, & la con-

ſervent dans le ſable pendant l'hiver, afi
de l'attendrir & de la rendre plus propı
d'entrer dans les ſalades; c'étoit autrefois u
légume d'un grand uſage en pluſieurs lieux
on mangeoit ces jeunes pouſſes comme
céleri, mais ce dernier a pris le deſſus.

CCLXVIII.

MACHE, CLAIRIETTE,

CHUQUETTE, BLANCHETTE, BOURCETTI
OREILLETE, SALADE ROYALE, SALAD
DE CHANOINE, POULE GRASSE, DOU
CETTE.

Valeriana locuſta, Linn.
Valeriana campeſtris inodora major, Pi

On mange les feuilles de doucette crues
c'eſt la meilleure ſalade d'hiver, ſur-tout lor
qu'elle eſt cultivée; les uns la mangent ſeul
d'autres la mêlent avec le céleri ou la ch
corée, & d'autres encore avec la bettera
& l'anchois; la doucette eſt excellente av
la ſauſſe de carpe à l'étuvé.



CCLXIX.

[ACUSSON, MINSON, MIANÇON, GLANDS DE TERRE.

Lathyrus tuberosus, Linn.
Lathyrus arvensis repens tuberosus, Pin.

Les racines de cette plante forment à sept u huit pouces de terre des chapelets de tu-ercules, que les enfans ramassent lorsqu'on iboure, & qui se mangent en plusieurs rovinces cuites sous la cendre.

CCLXX.

MALPIGIA.

On mange ses bayes.

CCLXXI.

MANGOSTANE.

Mangostana, Rumph.
Garcinia, Linn.
Laurifolia javanensis, Pin. & Raii.

Cet arbre croît à Malava, à Java, Banda, &c. Son fruit, suivant les Indiens, est le neilleur & le plus salutaire de tous les fruits. Lorsqu'il est mûr, il est de la grosseur d'une petite pomme douce, & il approche pour

le goût des raiſins, toutes ſortes de malade
en peuvent manger; on a même obſerv
que les malades qui ont en averſion tous l
autres alimens, trouvent toujours bon
mangoſtane, & quand ils ne s'en ſoucie
plus, c'eſt mauvais ſigne.

CCLXXII.

MANGUIER, MANGUES.

Mangas, manga domeſtica ſeu arbor man-gifera, Rumph.

Les fruits de cet arbre qui croît dans l
Indes & aux frontieres de la Perſe, ſont trè
délicats; on les mange cruds, on les mang
auſſi avec du riz, on les coupe encore e
tranches pour faire cuire avec du poiſſon
quand ces fruits ne ſont pas mûrs, ils ſo
acides & aſtringens: on ne doit pas po
lors les manger cruds, on les confit dans l
Indes à la ſaumure & au vinaigre; les In
diens font avec le ſuc de ces fruits mûrs, d
roob & du vinaigre.

Il croît dans les Iſles Moluques, à Am
boine, une autre eſpece de manga que Run
phius nomme *manga fœtida ſeu bate;* il n
faut pas tant manger de fruits de cette eſpec
que de l'autre, car ils ſont trop ſecs & don
nent la fievre, ils ſentent d'ailleurs mauvai

A Batavia, à Java, on en trouve un
troiſieme eſpece, *manga Utan. Rumph.* C

ruit approche, pour la qualité, du manga
uant; il n'eſt cependant pas ſi fetide n'y ſi
chauffant: il ne ſe mange pas crud, on le
uit avec le poiſſon.

CCLXXIII.

MANIHOT, MANIOC, MANIOQUE.

Yuca foliis cannabinis.

Arbor ſucco venenato, radice eſculentâ, Pin.

Introph manihot, Linn.

La racine de cet arbriſſeau de l'Amérique, mangée crue ſeroit un poiſon mortel; mais lorſqu'elle eſt préparée, on en peut faire du pain ſi bon, que l'on dit que les Européens le préferent même par goût au pain de froment. De quelque maniere qu'on s'y prenne, l'eſſentiel eſt d'enlever à cette racine un lait âcre & corroſif, qui eſt un véritable poiſon; voici la méthode ſimple des Sauvages pour la préparer. Après avoir arraché les racines du manihot, qui reſſemblent aſſez à des navets, ils les lavent & en enlevent la peau; ils rapent & écraſent cette racine & la mettent dans un ſac de jonc d'un tiſſu très-lâche; ils diſpoſent ſous ce ſac un vaſe très peſant, qui faiſant l'office de poids, exprime le ſuc du manihot, & le reçoit en même-temps. On rejette ce ſuc qui eſt mortel pour les hommes & même pour les ani-

maux, quoiqu'ils en ſoient fort friands. O
fait ſécher ſur des plaques, à l'aide du feu,
ſubſtance farineuſe qui reſte, & on achev
par-là de diſſiper toutes les parties volatile
Les grumeaux des manihot deſſéchés & di
viſés, ſont ce qu'on nomme la farine d
manihot; on en fait du *covac* ou de la ca
ſave.

Les Indiens de la côte de Cayenne pré
ferent le covac à la caſſave; il eſt conn
à la Martinique ſous le nom de farine d
magnoc, on en fait du moins autant d'uſag
que de la caſſave. Pour faire le covac, o
jette dans une poële large & peu profonde
de la farine de magnoc, on remue ſur u
feu lent & modéré cette farine durant hui
heures de ſuite, prenant garde qu'il ne ſ
pelote en maſſe & que l'humidité de la fa
rine s'évapore doucement; l'opération eſ
finie quand la fumée diminue & que le co
vac en rougiſſant ſe réunit en petits grains.

La caſſave ſe fait en deſſéchant la farin
de magnoc juſqu'à ce qu'elle ſoit compacte
on la caſſe pour la paſſer par une eſpece d
tamis qu'on appelle *manaret :* pendant cett
opération on fait chauffer une platine, qu
eſt, ou de terre cuite, ou de fer: on y étend
la farine juſqu'au bord de tous les côtés;
lorſqu'elle ſe couvre de petites élévations,
c'eſt une marque que la caſſave eſt cuite du
côté où elle touche la platine, on la re-
tourne pour la cuire également de l'autre

ſté; on l'expoſe enſuite au ſoleil, afin qu'elle ſe conſerve long-temps: on la garde dans un lieu chaud au défaut d'étuve. Ces eſpeces de galettes, larges & minces à peu près comme du croquet, s'appellent pain de caſſave, ou pain de Madagaſcar: les Sauvages les font plus épaiſſes. Pour faire uſage du covac, ou de la caſſave, il ne s'agit que de les humecter avec un peu d'eau pure ou du bouillon. Le lait exprimé de la racine de manihot, a la blancheur & l'odeur du lait d'amandes. Quoique ce ſoit un poiſon, en le laiſſant repoſer, on obtient une ſubſtance blanche & nourriſſante que l'on trouve dans le fond du vaſe, & qu'on lave bien avec de l'eau. Cette fecule a l'apparence de l'amidon, on l'appelle mouſſache, on l'emploie auſſi au même uſage que l'amidon; on en fait encore des eſpeces d'échaudés & des maſſepains, &c. en y mêlant du ſucre. Cette troiſieme préparation de la farine de magnoc, porte le nom de *cipipa*, & on donne le nom de capiou à la préparation ſuivante.

On prend l'eau de magnoc tout ſimple & celle qui ſurnage le cipipa, on les fait réduire à moitié ſur le feu en les écumant à meſure; on y ajoute alors une cuillerée de cipipa, & on fait rebouillir le tout juſqu'à ce qu'il ait acquis une certaine conſiſtance; on y met du ſel & du piment.

On fait auſſi du langous avec de la caſſave, qu'on trempe un peu dans de l'eau

froide, & on la jette enſuite dans de l'ea
bouillante ; on remue le tout & il en r
ſulte une ſorte de pâte ou bouillie, qui eſt
nourriture la plus ordinaire des Negres, el
eſt ſaine & légere. La matêté eſt du langou
dans lequel on mêle du ſucre ou du ſyrop
les Negres s'en nourriſſent quand ils ſo
malades, on prétend que le ſuc du rouco
eſt un contrepoiſon pour ceux qui auroie
avalés du manihot non préparé, pourv
qu'on l'avale ſur le champ, car ce remed
n'auroit aucun effet, ſi on laiſſoit paſſer plu
d'une demi-heure.

CCLXXIV.

MANNE, MANNE AQUATIQUE, MANE DE POLOGNE.

Feſtuca fluitans, Linn.
Gramen aquaticum fluitans, multiplic ſpica, Pin.

La graine de la manne eſt fort petite mondée, c'eſt un gruau très-délicat que le Polonois préferent au riz & préparent ave du lait.



CCLXXV

CCLXXV.

MANNE TERRESTRE,

PANIS MANNE, MANNE, SANGUINELLE.

Panicum sanguinale, Linn.
Gramen dactylon, folio latiore, Pin.

En Pologne on fait avec la graine de cette plante, de même qu'avec celle de la précédente, une espece de gruau.

CCLXXVI.

MARJOLAINE.

Majorana vulgaris, Pin.
Origanum majorana, Linn.

La Marjolaine n'est pas d'une grande utilité à l'égard des alimens, cependant on l'y mêle assez souvent, non-seulement pour les rendre plus agréables, mais encore pour corriger ce qu'ils ont de flatueux & en faciliter la digestion, & c'est particulierement avec les pois, les feves & le poisson.

CCLXXVII.

MARIPA.

C'est une espece de chou palmiste, ses graines sont couvertes d'une pellicule fort

agréable, on en mange beaucoup dans l[a]
saison qui les produit; les Agoutys en son[t]
fort friands.

CCLXXVIII.

MARMELOS DE BENGALE.

Bilucus tellor, Rumph.
Cucurbitifera trifolia indica, fructus pulp[a]
cydonii æmula, Raii.

Les fruits de cet arbre qui croît à Ben[-]
gale sont de deux especes, dont les uns so[nt]
de la grosseur & de la forme d'un œuf d'oi[e]
& sont très-bons à manger; les autres so[nt]
petits, on ne peut pas les manger cruds
il faut les faire cuire sous la cendre.

CCLXXIX.

MAUVE, GRANDE MAUVE.

FROMAGEOT, BEURET, HERBE S. SIMO[N].

Malva rotundifolia, Linn.
Malva vulgaris, flore majore, folio sinua[to]
J. B.

On mange en quelques pays les feuil[les]
cuites de cette plante, de même que cel[les]
de la petite mauve.

CCLXXX.

MELICA.

C'eſt une eſpece de froment; les Payſans font moudre ſa graine & en font un pain âpre & groſſier.

CCLXXXI.

MÉLISSE, CITRONELLE.

Meliſſa officinalis, Linn.
Meliſſa hortenſis, Pin.

Les feuilles de Meliſſe peuvent ſe mettre en fourniture dans les ſalades; quelques perſonnes en mettent dans les omelettes, comme on y met le perſil; mais cela n'eſt pas commun.

CCLXXXII.

MELILOT, MIRLIROT.

Trifolium melilotus officinalis, Linn.
Melilotus officinarum germaniæ, Pin.

Quand on veut donner une eſpece de fumet aux lapins domeſtiques, on introduit un bouquet de cette plante dans le corps de l'animal avant de le mettre en broche.

CCLXXXIII.

MELOCORCOPALI.

Le fruit de cet arbre qui croît dans l Province de Corcopal aux Indes, a un goû de cerife fort agréable; il eft un peu laxati pour les étrangers, mais les naturels d pays le trouvent fort nourriffant.

CCLXXXIV.

MELON.

Melo vulgaris, Pin.
Cucumis melo, Linn.

Le melon fe mange crud quand il eft à fo point de maturité: c'eft un manger agréabl rafraîchiffant & facile à digérer, quand o en mange modérément. Les Italiens for une confiture excellente avec la côte de c fruit, qui chez eux eft très-épaiffe & fembla ble à peu près à celles de nos melons d Provence. Nous confifons en France au vi naigre, à la maniere des cornichons, ceu qu'on ramaffe & qu'on éclaircit au mois d Mai, lorfqu'il y en a trop de noués & lor qu'ils font parvenus à la groffeur d'un olive d'Efpagne; les connoiffeurs les trou vent fort délicats. La femence de melon entr dans la compofition de l'orgeat. Dans l

vaſtes campagnes de Saron, dans la Paleſtine, on cultive en été une grande quantité de melons d'eau, qui ſont d'une groſſeur extraordinaire & qui peſent quelquefois juſqu'à dix livres: ce ſont ſans contredit les meilleurs fruits de toute la Paleſtine.

CCLXXXV.

MELONGENE, AUBERGINE, MAYENNE.

Melongena fructu oblongo, Tour.
Solanum melongena, Linn.

Le fruit de cette plante eſt d'une nature qu'on ne doit ni trop louer ni trop mépriſer: il eſt délicat, mais d'un goût un peu ſauvage & fade en même-temps; la façon de le manger dans les pays méridionaux, eſt de le couper en long par la moitié, de lui ôter la ſubſtance fongeuſe où eſt attachée la graine, quand il eſt d'une certaine force, & de le faire cuire ſur le gril à petit feu, en l'imbibant peu à peu d'huile ou de beurre frais, avec un peu de poivre & de ſel, à quoi l'on ajoute quelquefois des herbes fines; quelques-uns y mettent un anchois qui fond avec l'huile. Cet accompagnement corrige beaucoup la fadeur du fruit, auquel l'habitude acheve de faire prendre le goût; quelques autres le font cuire au feu entre deux plats ou dans une tourtiere préparée de la même façon

que ci-dessus, il est par cet apprêt moins sujet à sentir la fumée; ici on le mange plus communément frit en pâte comme des artichauts. Voici comme on le prépare.

Il faut choisir, autant qu'on le peut, les fruits un peu jeunes; on les coupe en long par tranches minces sans en rien ôter, on les range ensuite sur un plat proportionné à la quantité & on les saupoudre de gros sel; on les laisse dans cet état pendant cinq à six heures; le sel fond & emporte en même-temps le suc vicieux de ce fruit, d'où il coule une liqueur noire; on les égoutte & on les exprime encore dans la main pour ôter à cette pulpe le reste de la liqueu aqueuse; après quoi on les jette dans la pât & delà dans la poële; ils sont encore for bons & délicats coupés par morceaux & mêlés avec les viandes en ragoûts, aprè avoir trempé deux ou trois heures dans l'ea fraîche, & préalablement avoir été pelés mais il ne faut les jetter dans le ragoût qu'un demi-heure avant de le tirer; s'ils y resten plus long-temps, ils se réduisent en bouillie.

CCLXXXVI.

MESQUITE.

Dans les temps où les Indiens manquen de bled, ils font du pain avec la graine d cet arbre.

CCLXXXVII.

METLE.

C'eſt un arbre du Mexique, dont le tronc rend par inciſion une liqueur fort claire & très-agréable à boire ; elle s'épaiſſit ſur le feu en une eſpece de miel, dont les Sauvages font leurs délices.

CCLXXXVIII.

MICOCOULIER, FALABRIGUIER, FANABREGUE.

Celtis auſtralis, Linn.
Celtis fructu nigricante, Tour.

En Provence les enfans mangent les fruits de cet arbre qui ſont fort doux & qu'ils nomment des chichoulles.

CCLXXXIX.

MILLEPERTUIS, TRUCHERAU, TRESCALAN JAUNE, HERBE S. JEAN.

Hypericum perforatum, Linn.
Hypericum vulgare, Pin.

On fait avec les fleurs de millepertuis un ratafia à la mode depuis quelques années.

CCXC.

MILLET, MIL.

Panicum miliaceum, Linn.
Milium ſemine luteo & albo, Pin.

On fait en Touraine du pain avec la graine de cette plante, on en prépare auſſi une eſpece de bouillie avec du lait; les Villageois du pays Meſſein en ſont fort friands, ils réſervent même ce mets pour leurs feſtins. Les Tartares ſe ſervent pour nourriture ordinaire, de millet préparé avec le lait de cavalle. Les habitans de la Krimée préparent avec le lait aigre & le millet fermenté, une boiſſon qu'ils appellent *bola*, ils préparent auſſi pour nourriture une pâte avec la farine de millet détrempée à l'eau.

CCXCI.

MILLET D'AFRIQUE.

Sorghi, J. B.
Holcus Sorghum, Linn.

On prépare avec le millet mondé, des mets qui reſſemblent aſſez au riz. Les Sauvages le rotiſſent ſur les charbons & le mangent, les Golibis en font du palinot, eſpece de bierre. On fait avec la farine de mil du mateté & des eſpeces de langou, qui

ent bien les especes de cassave faites avec farine de manihot. On met dans les lan-
us faits de farine de mil, de l'huile de mier d'Aovara, les Negres s'en nourris-
t aussi; on pourroit faire du pain avec nillet.

CCXCII.

MYRTHE BATARD DES PAYS OIDS, MYRTHE DE BRABANT, PIMENT ROYAL OU GALÉ, GAGEL.

Quelques personnes font bouillir les feuil- de ce myrthe batard dans la bierre, au
n de houblon, elles la rendent très-en-
ante; on prétend que ses feuilles prises infusion théiforme, sont une boisson for-
ante.

CCXCIII.

MORILLE.

Phallus esculentus, Linn.

Boletus esculentue rubosus, albicans, quasi fuligine infertus, Tour.

On se sert pour les assaisonnemens de la
rille fraîche au printemps ou seche pen-
nt le restant de l'année.

Morilles à l'Italienne.

1. Après les avoir lavées en plusieurs eau
tiedes, égouttez-les bien, faites-les cui
sur la cendre chaude, avec persil, ciboule
champignons, pointes d'ail, le tout hach
du bon beurre, une cuillerée d'huile, sel
poivre; quand elles sont cuites, servez-l
sur un croûton passé au beurre.

Morilles frites.

2. Coupez-les en long, faites-les bouill
avec du bouillon à très-petit feu; quand
bouillon sera consommé, farinez bien
faites frire dans le saindoux; faites une sau
avec le reste du bouillon, assaisonné de
& muscade, que vous servirez sous v
morilles avec du jus de mouton.

Morilles au lard.

3. Coupez-les en deux & les nettoye
après les avoir fait égoutter, mettez-les da
du lard fondu, embrochez-les ensuite da
de petites hatelettes, panez-les & les fait
griller de belle couleur; coupez du pe
lard en tranches bien minces, arrangez-l
dans un poële, faites-les frire en quatre, a
rangez-les dans un plat, vos morilles dessu
après les avoir retirées des hatelettes,
servez à sec.

Ragoût de Morilles.

4. Coupez vos morilles en long, lavez-
bien dans plusieurs eaux, mettez-les égout-
· & les passez dans une casserole avec un
u de lard fondu, un peu de persil haché &
ı bouquet; mouillez-les de moitié jus de
au & de moitié essence de jambon, & les
ssez mittonner à petit feu. Avant de servir,
z-les d'un bon coulis, donnez un peu de
inte à votre ragoût, assaisonnez de sel &
poivre & servez pour entremets.

Ragoût de Morilles à la crême en gras.

5. Coupez vos morilles par moitié, lavez-
s dans plusieurs eaux pour en ôter le gra-
ier, mettez-les égoutter & les vuidez dans
ne casserole avec un peu de lard fondu &
n bouquet, assaisonnez de sel & de poivre,
assez-les sur un fourneau, jettez-y tant soi
eu de farine, mouillez-les de bouillon &
s laissez mitonner à petit feu; quand elles
ont cuites, faites une liaison de deux jaunes
l'œufs & de crême, mettez la casserole sur
fourneau & les liez avec ce mélange,
ervez pour entremets.

Croûte aux Morilles.

6. Après avoir fait le ragoût, comme il a
été dit dans l'article cinquieme, mettez une
croûte de pain bien seche au fond d'un plat,
e ragoût par dessus, & servez de même pour
entremets.

Ragoût de Morilles à la crême en maigre.

7. Nettoyez-les & coupez-les par moiti
mettez-les dans une casserole sur un fournea
avec un morceau de beurre, sel, poivre
un bouquet, un peu de persil haché; apr
les avoir passées, mouillez-les d'un peu d
bouillon de poisson & les laissez mitonner
petit feu, liez votre ragoût avec deux jaune
d'œufs & de la crême, dressez-le dans u
plat & servez chaudement pour entremets.

Tourte de Morilles.

8. Faites un ragoût de morilles, aprè
quoi dressez la tourte de pâte feuilletée, me
tez votre ragoût dedans, couvrez d'un
abaisse de même pâte, faites un cordon a
tour, dorez-la d'un œuf battu & la mette
cuire; quand elle est cuite, dressez-la dan
un plat & servez chaudement.

Pain aux morilles.

9. Prenez un pain bien rond & qui n
soit point ouvert, faites une ouverture par
dessous, gardez le morceau, ôtez-en la mi
le plus que vous pourrez; remplissez le pain
d'un hachis de perdrix ou autre, refermez-
le avec le morceau que vous en avez ôté
ficelez-le de peur qu'il ne tombe, mettez-
le ensuite tremper dans du lait & le faites
frire dans du sain doux, qu'il prenne belle
couleur.

Cela fait, coupez vos morilles en deux
•en quatre, lavez-les dans plusieurs eaux,
ssez-les dans une casserole avec un peu de
d fondu, un bouquet, sel & poivre, mouil-
z-les de jus & les laissez mitonner à petit
ı, après les avoir dégraissées, liez-les d'un
ulis de veau & de jambon; mettez-y mi-
nner un moment votre pain, dressez-le
suite sur un plat, faites un cordon de vos
orilles autour du pain, jettez le jus par
ssus, & servez chaudement pour entre-
ets.

Morilles farcies.

10. Otez la queue & les lavez; faites une
rce de blanc de volaille cuite, & les fri-
ssez, unissez avec de l'œuf battu; saupou-
rez de mie de pain, foncez une casserole
veau & jambon, mettez-y du lard fondu
un bouquet, arrangez-y vos morilles,
ouvrez-les de bardes de lard & faites cuire
très-petit feu à la braise; quand elles sont
ites, retirez-les, dégraissez, mettez du
oulis dans la casserole, faites faire un bouil-
on pour dégraisser, passez la sausse au ta-
is, servez dessus les morilles avec un jus de
tron.



CCXCIV.

MORUNGE.

Morunga, *Moringa*, Kellor. Rumph.

Chaque partie de cette plante qui cro
dans les Indes, a une ſaveur particulier
ſon fruit qui eſt une ſilique, eſt doux; on
mange cuit à Malabar; ſa racine eſt âcr
ſemblable à celle du raifort. Les Indiens
raclent juſqu'à ſa partie ligneuſe, & ils r
pandent cette raclure ſur la viande ou l
poiſſons cuits; mais auſſi-tôt que cette r
cine s'échauffe dans quelque aliment, el
perd auſſi-tôt la ſaveur & l'odeur de raifor
ſes feuilles ſont ameres, les habitans d
deux Indes en mangent comme plantes p
tageres.

CCXCV.

MOUSSE D'ISLANDE.

Muſcus iſlandicus purgans Bartholin
Raii. Synops.

En Iſlande on mange beaucoup de cet
mouſſe, les pauvres la cuiſent dans l'eau e
conſiſtence de bouillie; mais pour lors
cauſe de ſon amertume, on ne peut pas
manger ſans ſucre ou ſans miel. Les habita
de ce pays la cuiſent auſſi dans du lait;

nre d'alimens lâche le ventre ſans tran-
ées, excite la tranſpiration, augmente les
:crétions & ne charge pas l'eſtomac. Cet
ment à cauſe de ſon mucilage & de ſon
èlange avec le lait, nourrit ſi fort que ſou-
nt on s'en nourrit dans le pays en guiſe
pain; on la croit très-bonne dans l'hé-
ophtyſie, la phtyſie commençante, l'hy-
opiſie, le ſcorbut & le calcul.

CCXCVI.

MOUSSELET.

Thlaſpi perfoliatum, Linn.
Tlaſpi arvenſe perfoliatum majus, Pin.

Dans nos Provinces méridionales on met
s feuilles de mouſſelet dans les ſalades;
les plaiſent à ceux qui aiment l'ail.

CCXCVII.

MOUSSERON.

Agaricus Mouſſeron.

Le mouſſeron s'emploie dans les aſſai-
onnemens frais au printems, ou ſec pen-
ant l'été.

Mouſſeron à la Provençale.

1. Epluchez & paſſez avec demi-verre
'huile, un verre de vin de Champagne,

bouquet de perſil, ciboules, deux cuilleré de réduction, une de coulis, une tranc de Jambon, ſel & gros poivre; faites m tonner le tout, dégraiſſez enſuite, ôtez Jambon & le bouquet, coupez de la mie pain en petites pieces, paſſez-les à l'huil égouttez-les, mettez-les dans le rago avant de ſervir avec un jus de citron.

Pain aux Mouſſerons.

2. Prenez un pain bien rond & qui ſoit point ouvert; faites une ouverture pa deſſous & gardez le morceau; ôtez toute mie; rempliſſez enſuite le pain d'un hach de perdrix ou autres; bouchez-le avec même morceau, ficelez-le de peur qu'il tombe; faites-le tremper dans du lait & en ſuite frire dans du ſain doux, qu'il prenn belle couleur; prenez une poignée de mou ſerons, mettez-les mitonner dans une caſſ role avec de l'eſſence de jambon; quand ſont cuits, liez-les d'un coulis de veau & c jambon; mettez votre pain mitonner u moment dans le ragoût; dreſſez-le enſui dans un plat, après en avoir ôté la ficelle jettez le ragoût deſſus & ſervez chaudemen pour entremets.

Ragoût de Mouſſerons.

3. Epluchez, lavez vos mouſſerons, pa ſez-les au lard fondu avec bouquet, ſel & poivre, mouillez de jus de veau; faites mi

tonne

onner, dégraissez & liez d'un coulis de veau
& jambon, servez pour entremets; ou bien,
Après avoir épluché & lavé comme ci-
dessus, passez au lard fondu avec bouquet
& persil haché, poudrez d'un peu de farine
& mouillez d'un peu de bouillon avec sel
& poivre, laissez mitonner; ajoutez deux
cuillerées de coulis blanc, liez avec deux
jaunes d'œufs & de la crême & servez pour
entremets.

Croûte aux Mousserons.

4. Faites un ragoût de mousserons;
comme il est dit à l'article troisieme, mettez
une croûte seche & bien chapelée au fond
d'un plat, servez votre ragoût dessus pour
entremets; ou bien,
Prenez un pain bien chapelé, coupez-
en les croûtes de la grandeur d'un écu; faites-
les tremper dans du lait, & frire ensuite de
belle couleur; faites égoutter, dressez dans
un plat, & pardessus le ragoût de mousse-
rons, servez pour entremets.

Tourte de Mousserons.

5. Faites un ragoût, (*Voyez article troi-
sieme*) foncez une tourtiere d'une abaisse de
feuilletage; mettez dessus votre ragoût, re-
couvrez d'une même abaisse, finissez à l'or-
dinaire, mettez au four, & quand elle sera
cuite, servez chaudement.

Potage de croûtes aux Mousserons.

6. Prenez des mousserons au lard fondu mouillez de jus de veau & laissez mitonner dégraissez & liez d'un coulis de perdrix roux mitonnez des croûtes, moitié jus, moiti bouillon; laissez-les attacher & jettez dessu le ragoût & le coulis clair; si vous le vou lez en maigre, faites le ragoût de mousse rons au beurre, & liez d'un coulis maigre faites mitonner des croûtes au bouillon d poisson, & laissez attacher; mettez au milie un pain farci d'un hachis de carpes ou autre poissons.

Poudre de Mousserons.

7. Prenez demi-livre de champignon autant de morilles & autant de truffes, u livre de mousserons; épluchez bien le tou & faites sécher au soleil ou au four à u chaleur modérée, pilez le tout & le pass au tamis; tenez cette poudre bien clo pour vous en servir au besoin, elle don un relief singulier aux ragoûts où on l'e ploie.



CCXCVIII.

MOUTARDE, SENEVÉ.

Sinapis rapi folio, Tour.
Sinapis nigra, Linn.

La graine de moutarde étant préparée, 'emploie comme aliment avec la plûpart es viandes, avec le poiſſon & les légumes. ,e cochon particulierement demande cet ccompagnement, de quelque façon qu'on : mange; le boudin, les ſauciſſes, les anouilles & les pieds ne ſeroient pas ſupporıbles ſans moutarde; on la mange auſſi avec : bœuf bouilli: mêlée avec de l'huile & uelques fines herbes, elle fait à la volaille oide un aſſaiſonnement appétiſſant qu'on ppelle remoulade; elle plaît auſſi en ſalade vec le céleri; on en fait avec l'oignon rouſſi ne ſauſſe fort uſitée, ſous différentes viandes ôties, & c'eſt ce qu'on nomme la ſauſſe à .obert; on la mêle dans l'aſſaiſonnement es navets, des truffes, des choux, des ſalſix; elle s'allie encore fort facilement avec fférens poiſſons: enfin, quoique ſon goût iquant déplaiſe à quelques perſonnes, on eut dire qu'elles ſont en petit nombre & ı'elle eſt utile & preſqu'indiſpenſable outre ıvantage pour la ſanté, pour cuire les aliens; elle n'a d'ailleurs aucune qualité nuiɔle.

Méthode de préparer la Moutarde pour la conserver toute l'année.

1. Prenez deux onces de ſemences de moutarde en poudre & une demi-once de cannelle commune auſſi en poudre; faites une maſſe avec de la fleur de farine & une ſuffiſante quantité de vinaigre & de miel, dont vous ferez de petites boules que vous laiſſerez ſécher au ſoleil, ou dans un four, lorſque le pain en aura été retiré. Pour vous en ſervir, détrempez une ou deux de ces petites boules avec du vin ou du vinaigre, ce ſera une fort bonne moutarde.

Autre préparation de la Moutarde.

2. On prend du mout à volonté, on le fait évaporer ſur le feu juſqu'à ce qu'il ſoit réduit au tiers; on y délaie enſuite de la ſemence pilée de moutarde, & on met dans ce mêlange un fer rouge pour lui donner de la conſiſtence.

CCXCIX.

MOUTARDE DES INDES.

Laganſa alba, Rumph.
Cleome, Linn.

On mange ſes feuilles crues avec de la chair & du poiſſon; cette herbe infuſée dans de l'eau chaude & à demi-cuite fournit une bonne laitue.

CCC.

MURIER, MURIER NOIR.

Morus nigra, Linn.
Morus fructu nigro, Pin.

On mange les mûres ſur nos tables, leur
uc ſert à colorer pluſieurs liqueurs & quel-
ues confitures.

Mûres confites au liquide.

1. Faites cuire deux livres de ſucre au
rand perlé; mettez-y trois livres de mûres,
ui ne ſoient pas tout-à-fait dans leur matu-
ité; faites-leur prendre un petit bouillon
ouvert, en remuant doucement la poële par
es deux anſes; ôtez-les du feu pour les met-
re dans une terrine & les laiſſez vingt-quatre
eures dans leur ſyrop, vous coulerez en-
uite le ſyrop dans la poële pour le faire re-
uire juſqu'au grand perlé; remettez douce-
ient les mûres dans leur ſyrop; quand elles
eront à demi-froides, vous les mettrez dans
es pots.

Mûres confites au ſec.

2. Prenez des mûres qui ne ſoient pas tout à
it dans leur maturité, faites cuire à la grande
lume une demi-livre de ſucre pour une
vre de mûres, mettez-les dans le ſucre pour
ur faire prendre un petit bouillon couvert

en remuant doucement la poële par les anses ; ôtez-les du feu, passez pardessus des petits morceaux de papier blanc, pour ôter le peu d'écume qu'il peut y avoir & les mettez dans une terrine à l'étuve pour les y laisser vingt-quatre heures, ôtez-les de l'étuve quand elles seront froides, vous les mettrez égoutter sur des feuilles de cuivre, poudrez tout le dessus de sucre fin passé au tambour que vous jettez légérement avec un sucrier faites sécher à l'étuve ; le lendemain vous les retournerez de l'autre côté pour les poudrer aussi de sucre, & vous racheverez de les faire sécher.

Syrop de mûres.

3. Pour faire une bouteille d'une pinte de syrop de mûres, prenez-en un petit panier qui puisse vous faire une chopine de jus ; il faut mettre les mûres dans une poële pour les faire fondre sur le feu avec un demi-septier d'eau, & vous leur ferez faire sept ou huit bouillons couverts ; vous les jetterez ensuite sur un tamis pour les bien égoutter dans une terrine ; vous aurez soin de les passer bien clair ; faites clarifier deux livres de sucre & réduire au cassé ; mettez-y le jus des mûres & le laissez sur le feu avec le sucre, jusqu'à ce qu'ils aient pris corps ensemble ; vous observerez qu'ils ne bouillent pas. Vous mettez ensuite votre syrop dans une terrine pour le mettre à l'étuve & l'

laisser pendant trois ou quatre jours; il faut entretenir le feu de l'étuve comme pour faire un candi; vous verrez à votre syrop de temps en temps avec une cuillier : quand il sera au perlé il sera fait.

CCCI.

MURES DE NORWEGE.

Chamæmorus Norwegica, Barth.
Chamæmorus Norwegica altera.

On mange ces deux especes de mûres crues; on les confit aussi au sucre.

CCCII.

MURTILLE.

Les habitans de la partie méridionale de l'Amérique, font avec le fruit de cet arbre, une sorte de vin qui est une liqueur agréable & saine.

CCCIII.

MUSA DE CERAMA.

Musa alphurica, *seu ceramica*, Rumph.

Les fruits de cet arbre, tant cruds que cuits sous la cendre, sont la nourriture journaliere des habitans de Cerama.

CCCIV.

MUSCADE, NOIX MUSCADE.

Nux moſchata, Nux moluccana.

La noix muſcade eſt le fruit du muſcadier qui croît dans les Iſles Moluques; ce fruit eſt rond, de la groſſeur d'une petite orange, ayant ſon noyau couvert de trois écorces; la premiere eſt charnue, molle, pleine de ſuc, épaiſſe d'environ un doigt, velue & rouſſe, parſemée de taches jaunes, dorées & purpurines; ſous ce brou ou premiere écorce eſt une enveloppe ou membrane à roſeau, partagée en pluſieurs lanieres, d'une ſubſtance viſqueuſe, huileuſe, mince & comme cartilagineuſe, d'une odeur très-aromatique, fort agréable, d'une ſaveur âcre, balſamique, aſſez gracieuſe & de couleur rougeâtre, jaunâtre, qui ſe nomme macis ou fleur de muſcade; à travers les mailles de cette ſeconde enveloppe, on en apperçoit une troiſieme qui eſt une coque dure, mince, ligneuſe, d'un brun rouſſeâtre, caſſante, laquelle contient un noyau, qui eſt la noix muſcade. Lorſque ce fruit eſt mûr, les habitans montent ſur les arbres, & ils les cueillent en tirant à eux les rameaux avec de longs crochets; quelques-uns les ouvrent auſſi-tôt avec le couteau, & ils en ôtent le brou ou premiere écorce, qu'ils en-

ſent dans les forêts où elle pourrit avec
temps ; dès que ces écorces ſe pourriſſent,
en naît une certaine eſpece de champi-
ons que l'on appelle *Boleti moſchocatyni* ;
ſont noirâtres & très recherchés des ha-
ans, qui les regardent comme un met dé-
ieux. Ils emportent à la maiſon ces noix
pouillées de la premiere écorce, & ils
levent ſoigneuſement le macis avec un
tit couteau ; ils font ſécher au ſoleil pen-
nt un jour ce macis, qui eſt d'un beau
uge, mais dont la couleur devient obſ-
re ; ils la tranſportent enſuite dans un
tre endroit moins expoſé aux rayons du
eil & l'y laiſſent pendant huit jours, afin
'il s'y amoliſſe un peu ; après quoi ils l'ar-
ſent de l'eau de la mer pour l'empêcher de
p ſécher, & de peur qu'il ne perde ſon
ile ; ils prennent garde auſſi d'y mettre
p d'eau ; car il ſe pourriroit & les vers
taqueroient ; enfin ils le renferment dans
petits ſacs & ils le preſſent fortement. On
oſe au ſoleil pendant trois jours ces noix
ſont encore revêtues de leur coque
neuſe ; enſuite on acheve de les bien
her près du feu juſqu'à ce qu'elles rendent
ſon quand on les agite, & alors on les
ppe avec de petits bâtons pour les débar-
ſer de leurs coques qui ſautent en mor-
ux. On diſtribue ces noix en trois tas,
nt le premier contient les plus grandes &
plus belles, qui ſont deſtinées à être por-

tées en Europe; le second renferme cell
que l'on réserve pour l'usage des gens c
pays, & le troisieme contient les plus petit
qui sont irrégulieres & non mûres; on brû
celles-ci & on employe une partie des autr
pour en tirer de l'huile par expression. C
qu'il y a de singulier, c'est que les no
muscades que l'on a choisies se corromproie
bien vîte, si on ne les arrosoit, ou plutôt
on ne les confisoit, pour ainsi parler, avec
l'eau de chaux, faite de coquillage calcin
que l'on détrempe avec de l'eau salée à
consistence de bouillie froide; on y plon
deux ou trois fois les noix muscades, re
fermées dans de petites corbeilles jusqu'à
qu'elles soient tout à fait enduites de la
queur; on les met ensuite dans un tas où el
s'échauffent, & toute l'humidité surabo
dante s'évapore; dès qu'elles ont sué suf
famment, elles sont bien préparées & pr
pres pour passer la mer. On confit aussi da
l'Isle de Banda le fruit entier du muscad
de la maniere suivante. Lorsque ces fru
sont presque mûrs, mais avant qu'ils s'o
vrent, on les fait bouillir dans l'eau &
les perce avec une aiguille; ensuite on
fait tremper dans l'eau pendant dix jou
ou jusqu'à ce qu'ils aient perdu leur save
acerbe & âpre; alors on les cuit légérem
dans un syrop de sucre; si on veut qu'e
soient dures on y jette un peu de chau
on répete pendant huit jours cette mê

ération & toujours dans un nouveau ſy-
p ; enfin on met pour la derniere fois ces
uits ainſi confits dans du ſyrop un peu
ais, & on les garde dans un pot de terre
en fermé ; on confit encore ces noix dans
la ſaumure, ou dans du ſel, ou dans du
naigre, & quand on en veut manger, on
; macere dans de l'eau douce, enſuite on
s fait cuire dans du ſyrop de ſucre. On
rt dans les deſſerts les muſcades entieres
onfites, & on en mange quelquefois en
uvant du thé ; les uns n'en prennent que
chair, d'autres en mâchent auſſi le macis,
ais on a coutume de rejetter préciſément
noyau qui eſt la noix de muſcade. Bien
es voyageurs marins qui vont dans le
Nord en mâchent tous les matins. Les Hol-
ndois ont obſervé que ſi l'on fait un uſage
nmodéré de cette ſorte de confiture, elle
ttaque la tête. On emploie fréquemment
 noix muſcade ſimple & non confite pour
aſſaiſonner les alimens.

Eau de Muſcade.

1. Pour faire cette liqueur vous choiſirez
une muſcade qui ait de l'odeur & qui ſoit
peſante ; vous la mettrez dans le mortier &
vous la réduirez en poudre, ou plutôt vous
la raperez de peur qu'elle ne devienne en
pâte en la pilant, parce qu'elle eſt extrê-
mement huileuſe ; vous la diſtillerez enſuite
avec de l'eau-de-vie & un peu d'eau ; vous

ferez en même temps un syrop, vous mêlerez les esprits avec le syrop & vous le passerez à la chausse; lorsque votre liqueur sera claire, elle sera censé faite. Vous prendrez pour faire cinq pintes & demie d'eau commune de muscade, une muscade ordinaire; une des plus grosses, pour une pareille quantité de la double, & une & demie pour la fine & seche; la dose d'eau-de-vie pour cette distillation sera de trois pintes & un demi-septier & un peu d'eau, & celle de l'eau pour le syrop, de trois pintes & trois demi-septiers sur une livre & un quart de sucre.

Eau de Macis.

2. Prenez une demi-once de macis du meilleur & du plus beau, réduisez-le en poudre très-fine, distillez-le avec trois pintes & un demi-septier d'eau-de-vie & un peu d'eau; faites en même temps un syrop avec une livre & un quart de sucre & deux pintes trois demi-septiers d'eau; mêlez les esprits avec le syrop, passez le tout à la chausse & après que la liqueur sera clarifiée elle sera faite. Si vous aimez avoir de l'eau de macis double, vous en prendrez six gros que vous pulvériserez comme ci-dessus, vous le mettrez dans l'alembic avec quatre pintes d'eau-de-vie; quant au syrop il faudra quatre livres de sucre sur deux pintes & une chopine d'eau.

CCCV.

UKELENGU, espece de Liseron des Indes.

Ubium digitatum, Rumph.
Dioscorea sativa, Linn.

On cultive cette plante dans les champs es Isles des Indes, dans les endroits où il y a point de riz ; sa racine, sur-tout celle e la petite espece, est la nourriture comune du pays ; on la fait d'abord bouillir ans l'eau, ensuite on la fait cuire sous la endre. Cette racine est grosse, compacte, ouce, délicate ; on la permet même aux ialades : la racine du mukelengu de la rande espece est plus fibreuse, plus seche, : rassasie d'avantage l'estomac.

CCCVI.

MYROBOLAUS.

Myrobolanus umbilica, Rumph.

Les myrobolans sont d'une saveur si âcre, qu'on ne peut pas les manger cruds; on les ait sécher & on les confit avec du sucre ; ls perdent alors toute leur austérité & fournissent une excellente confiture qui nous vient en Europe des Indes orientales, de la

Syrie & de l'Egypte ; les autres myrobo-lans doivent ſe confire de même.

CCCVII.

MYRTILLE.

Vitis idæa foliis ſubrotundis non crenatis.
Vaccinium foliis perennantibus obverſ[...]
ovatis, Linn.

Les bayes de cet arbuſte ne peuvent pa[...] ſe manger crues, mais on les mange ſeche[...] & cuites avec de la viande, & elles paſſen[...] pour lors pour très-délicieuſes ; confites a[...] ſucre, elles ſont un bon reſtaurant ; on le[...] eſtime beaucoup dans les deſſerts, on le[...] confit auſſi au vinaigre. Leur ſuc épaiſſi &[...] délayé enſuite dans du vin, fait une excel-lente ſauſſe pour les viandes cuites ; on fa[...] auſſi un vin délicat avec ſes bayes.

CCCVIII.

NARD INDIEN.

Nardus indica.
Nardus ciliaris, Linn.

Les habitans de la grande Iſle de Java font beaucoup d'uſage du nard indien dan[...] leurs cuiſines, pour aſſaiſonner les poiſſon[...] & les viandes.

CCCIX.

NAVET, NAVET SAUVAGE,

Navette, Rabette, Navet cultivé, Naveau.

Napus sylvestris & sativa, Pin.
Brassica napus, Linn.

On fait avec la Navette, qui est la graine de cette plante, une huile qu'on pourroit employer dans la cuisine. Linneus dit que les pauvres mangent ses feuilles cuites comme des choux; le navet cultivé n'est qu'une variété à grosses racines; il y en a de noires & de blanches; leurs racines qu'on nomme pareillement navets, sont très-employées dans la cuisine pour des potages & des ragoûts. On les mange en gras & en maigre, on s'en sert avec la viande de toute espece, mais particulierement avec le mouton & le canard, on les apprête à la sausse blanche & à la moutarde, on les frit en pâte dans certains pays, ils sont susceptibles de toutes sortes d'accommodement & c'est un manger sain, quoiqu'on l'accuse d'être un peu venteux. Le turneps est une espece de navet d'Angleterre, dont on fait une grande consommation pour les domestiques & journaliers.

Potage aux navets en gras.

1. Ratiſſez & coupez en dés ou en long des navets, farciſſez-les & les faites frire au ſaindoux de belle couleur; égouttez-les, mettez-les dans une marmite, mouillez-les de bon bouillon & les faites cuire, mitonnez auſſi des croûtes de bon bouillon, garniſſez votre potage des navets cuits à part, & mettez le jus qu'ils auront rendus ſur le tout avec un jus de veau ; ſi vous voulez ſervir ce potage lié, ſervez-vous d'un coulis clair de veau & jambon, avec lequel vous lierez leur bouillon.

Potage aux Navets en maigre.

2. Apprêtez vos navets comme il a été dit, n°. 1, & faites-les frire au beurre affiné, après les avoir farinés ; quand ils auront belle couleur, faites-les égoutter & les mettez cuire enſuite dans une marmitte avec du bouillon de poiſſon ; mitonnez pareillement des croûtes de bouillon de poiſſon, & vous arrangerez enſuite vos navets ſur le potage, jettez leur bouillon pardeſſus & ſervez ce potage chaudement.

Ragoût de Navets.

3. Coupez-les proprement, faites-leur faire un bouillon dans l'eau; mettez-les cuire enſuite avec du bouillon, du coulis & un bouquet de fines herbes. Quand ils ſont

cuits & assaisonnés de bon goût, dégraissez è ragoût; on le sert avec des viandes cuites la braise. Si l'on veut une façon plus simple, quand la viande est à moitié cuite, on y met les navets pour faire cuire le tout ensemble, & quand on a assaisonné de bon goût, on dégraisse le ragoût avant de le servir.

CCCX.

NEFLIER, MELIER, NICULIER.

Mespilus germanica, Linn.

Mespilus germanica folio laurino non serrato, Pin.

Les nefles se mangent quand elles sont devenues molles dans le cœur par la maturité & à l'extérieur par les meurtrissures que leur a faites le van, dans lequel on les secoue cette intention; elles ont pour lors une saveur douce, vineuse, fort agréable, qui les rend propres à servir de dessert sur les tables.

Compote de Nefles.

1. Choisissez de belles nefles bien mûres & qui ne soient point moisies; ôtez-en les ailes, faites fondre du bon beurre frais à la poële, un peu plus que roux, passez-y vos nefles, laissez-les-y bien bouillir, & quand elles sont assez cuites, mettez-y du vin rouge environ un demi-septier; faites bien bouil-

lir le tout, enſorte que cela faſſe une eſpece de ſyrop, tirez-les enſuite & les ſervez poudrées de ſucre.

CCCXI.

NENUPHAR.

Nymphæa.

On peut manger les tubercules des racines de cette plante, de même que ſes graines.

CCCXII.

NICOTIANE, TABAC.

Nicotiana major latifolia, Pin.
Nicotiana Tabacum, Linn.

On fait grand uſage du tabac en France on le fume, on le mâche & on en prend pa le nez; en toute l'Europe, en Turquie & même dans la Chine, on ſe ſert comme e France de la pipe pour le fumer; mais le Caraïbes des Iſles Antilles ont une autr façon très-ſinguliere & qui nuit beaucoup la force de l'odorat & de la vue. Ils env loppent des brins de tabac dans certain écorces d'arbres très-unies, flexibles minces comme du papier; ils en forment u rouleau, l'allument, en attirent la fum dans leur bouche, ſerrent les levres & d' mouvement de langue contre le palais, fo

paſſer la fumée par les narines. Dans les deux preſqu'Iſles de l'Inde & dans les Iſles de l'Océan oriental, preſque tous les Peuples idolâtres forment des chirouts ou petits rouleaux de feuilles de tabac, appellez *Cigales en Amérique*. Les Mahométans du Mogol & de l'Inde fument avec un gargoulis double, l'un ſert à recevoir la fumée à travers l'eau, & l'autre à contenir le tabac & le charbon allumé. Cette fumée de tabac eſt très-douce & beaucoup plus agréable; ils y mêlent quelquefois des feuilles de bangue, qu'ils nomment *Ganja*, & qu'ils aiment beaucoup.

CCCXIII.

NIELLE, NÊLLE, GESSE.

Agroſtemma githago, Linn.
Lychnis ſegetum major, Pin.

Dans les années de diſette, les habitans du Pole font entrer la graine de cette plante dans le pain.

CCCXIV.

NOYER, GAUGUIER.

Juglans regia, Linn.
Nux juglans ſive regia vulgaris, Pin.

On confit les noix entieres très-jeunes;

un peu plus avancées on les confit auſſi dépouillées de leur brou, & on mange leurs amandes ſous le nom de cerneaux: elles ſont très-bonnes mûres & encore vertes: dans cet état on en fait le ratafia de brou; on les mange auſſi en hiver ſeches, ou renflées dans l'eau pendant quelques jours; enfin on peut employer l'huile de noix dans les cuiſines. On fait avec les noix ſeches & pelées une eſpece de conſerve brûlée aſſez agréable, que l'on nomme *Nouga*. Le plus grand uſage que l'on fait des noix ſeches, eſt d'en tirer par expreſſion une huile, que quelques perſonnes préferent au beurre & à l'huile d'olive pour faire des fritures. On prépare avec le ſuc épaiſſi du noyer qu'on nomme *Juglans alba fructu minori, Cortice glabro. Gron.* un ſucre qui ſurpaſſe en qualité tous ceux qu'on tire de la ſêve des arbres.

Ratafia de Noix vertes.

1. Choiſiſſez ſoixante ou même cent noix lorſqu'elles ſeront parvenues à toute leu groſſeur: il ne faut cependant pas attendr qu'elles ſoient en cerneaux, c'eſt-à-dire, qu'i faut que le fruit de dedans ou amande ſoi baveuſe; écraſez ces noix dans un mortie de marbre avec leur écorce ou brou; mettez-les dans une cruche, ajoutez pour cett quantité de noix huit pintes d'eau-de-vie bouchez votre cruche & placez-la en infuſion pendant un mois. Après ce temps paſſe

votre liqueur par un fin tamis ſans preſſer le marc, qui devient dès-lors inutile; remettez la liqueur dans la cruche à infuſion, ajoutez trois quarterons de ſucre en poudre pour chaque pinte d'eau-de-vie, quinze clous de girofle, une once & demie de canelle & deux gros de macis; recommencez l'infuſion pendant trois ſemaines, au bout deſquelles paſſez votre ratafia par la chauſſe, il ſera d'une couleur bien peu appétiſſante, mais ſon goût ſera ſupportable & ſes propriétés merveilleuſes.

Noix blanches.

2. Pelez juſqu'au blanc des noix tendres, dont le bois n'eſt point encore formé, que vous mettez à meſure dans l'eau; ayez de l'eau prête à bouillir dans une poële, où vous mettrez les noix après qu'elles ſeront toutes pelées; lorſqu'elles commenceront à bouillir, vous aurez d'autres eaux bouillantes où vous mettrez un peu d'alun pulvériſé pour conſerver la blancheur des noix, mettez-les dedans pour les y faire blanchir, juſqu'à ce qu'en les piquant d'une épingle & les ſoulevant en l'air elles retombent d'elles-mêmes, vous les retirez dans une eau fraîche où vous aurez preſſé un jus de citron, faites clarifier autant de livres de ſucre que vous avez de noix & le faites cuire au petit liſſé; mettez égoutter les noix pour les mettre dans une terrine; lorſque le ſucre ſera demi-

froid, vous le mettrez ſur les noix pour les y laiſſer vingt-quatre heures; après vous coulerez le ſucre dans une poële pour le remettre ſur le feu, & le ferez cuire au grand liſſé; quand il ſera à demi-froid, c'eſt-à-dire, un peu plus que tiede, vous le remettrez ſur les noix pour les laiſſer encore vingt-quatre heures; après quoi vous remettrez le ſucre dans la poële pour le faire recuire juſqu'au petit perlé; quand il ſera à demi froid, vous le remettrez ſur les noix juſqu'au lendemain que vous racheverez votre ſucre pour le faire cuire au grand perlé, & que vous remettrez ſur les noix, lorſqu'il ſera à demi froid, parce qu'il eſt à obſerver que les noix après avoir été blanchies, ne doivent non-ſeulement plus être remiſes ſur le feu, mais que le ſucre que l'on verſe deſſus, ne doit point être trop chaud; après les avoir finies de cette façon, vous les mettrez à l'étuve juſqu'au lendemain que vous les mettrez dans les pots.

Noix noires.

3. Prenez un cent de belles noix noires de la groſſe eſpece, tout ce qu'il y a de plus beau, & les parez légerement, que les coups de couteau ſoient marqués comme ſi vous tailliez un diamant; il faut obſerver de ne point couper juſqu'au blanc. Pour voir ſi ces noix ſont bonnes à confire, vous prenez une groſſe épingle; ſi elle paſſe au tra

vers ſans réſiſtance, elles ſeront bonnes; vous les jetterez dans de l'eau avec leur brou, que vous laiſſerez tremper dedans pendant vingt-quatre heures; il faudra piquer vos noix avant que de les mettre blanchir, & vous les mettrez blanchir à grande eau avec leur brou, vous les ferez aller à petit feu, vous verrez avec une épingle; quand elle entrera dedans ſans réſiſtance, vos noix ſeront blanchies; après vous les jetterez dans de l'eau & les rafraîchirez. Pour un cent de belles noix, il faut quinze à ſeize livres de ſucre, vous en clarifierez la moitié & les mettrez au ſucre très-léger: vous mettrez vos noix bien égouttées dans une terrine & jetterez le ſucre tout chaud par-deſſus; vingt-quatre heures après vous égoutterez les noix & donnerez trois ou quatre bouillons au ſyrop, que vous remettrez tout chaud ſur les noix. Pour la troiſieme fois, vous les laiſſerez deux jours & vous les augmenterez de ſucre, vous gliſſerez les noix dedans que vous ferez frémir pendant un quart-d'heure, vous les remettrez dans la terrine & les laiſſerez trois jours. La quatrieme fois, vous mettrez tout le ſucre qui ſera clarifié & vous le ferez réduire au grand perlé, vous mettrez les noix dedans pour les faire bouillir & réduire au grand perlé; ces noix-là ne ſont que pour ce tirage, & ſe mettent par conſéquent dans de grands pots.

Noix à l'Eau-de-vie.

4. Prenez des noix tendres, que le bois ne ſoit point encore formé, il faut les parer jusqu'au blanc ; vous les jettez à meſure dans l'eau fraîche ; vous mettez de l'eau dans une poële ſur le feu, quand elle ſera prête à bouillir, mettez-y les noix, pour les y laiſſer jusqu'à ce qu'elle ſoit prête à bouillir ; vous avez enſuite d'autre eau bouillante, où vous mettez un peu d'alun pulvériſé, mettez-y les noix pour les faire bouillir juſqu'à ce que les piquant d'une épingle & les levant en l'air, elles retombent d'elles-mêmes ; vous les retirez pour les mettre dans une eau fraîche de citron. Sur trois livres de noix vous ferez clarifier deux livres de ſucre que vous ferez cuire au petit liſſé, mettez égoutter les noix & les mettez dans une terrine, vous y verſerez deſſus le ſucre à demi-chaud, & vous laiſſerez ces noix vingt-quatre heures dans le ſucre, enſuite vous coulerez le ſucre dans une poële pour le remettre ſur le feu & le faire cuire au grand liſſé ; vous le mettrez ſur les noix quand il ſera à moitié refroidi pour les laiſſer encore vingt quatre heures ; après vous ferez recuire le ſucre juſqu'au petit perlé que vous remettrez encore ſur les noix quand il ſera à demi-froid pour les laiſſer encore vingt-quatre heures dans le ſyrop vous remettrez enſuite le ſucre ſur le feu

pour le faire cuire au grand perlé, vous mettrez alors dans le ſucre autant d'eau-de-vie que vous avez de ſyrop, que vous mettrez ſur le feu avec les noix & le ſucre, vous les ferez frémir enſemble pendant trois ou quatre minutes & vous mettrez dans des bouteilles; il faut que la liqueur couvre les noix.

Moyen de conſerver les noix fraîches.

5. Il faut les cueillir dans le milieu de leur maturité, & les enfermer enſuite ſous le ſable dans un lieu frais. Si on ne s'eſt pas donné ce ſoin & qu'elles ſoient devenues trop ſeches, il faut les tremper toutes entieres avec la coquille dans un peu d'eau & les y laiſſer quelques jours, elles deviennent par ce moyen preſque ſemblables à des noix fraîches, quoiqu'elles n'aient pas ſi bon goût.

CCCXV.

NOIX DE CANARIE.

Nux Canerii vulgaris aut domeſtici ſeu Canari negri, Rumph. L. 3.

C'eſt un arbre qui eſt fort commun aux Moluques & à Amboine, ſur-tout dans les Iſles de Manipe & de Kalanghoa; ſes noyaux ſont doux, ils ſervent de nourriture journaliere aux habitans des Iſles orientales; ils

ſont cependant pernicieux ſi on les mange
lorſqu'ils ſont trop récens : ils occaſionnent
pour lors des diarrhées & la dyſſenterie ; on
peut corriger cette mauvaiſe qualité par le
ſel ; quand on en mange auſſi trop, ils peſen
ſur la poitrine. Pour s'en ſervir en nourri-
ture ordinaire, on les fait ſécher & durci
à la fumée ; ils ne peuvent plus ſe man-
ger cruds, parce qu'ils ſont pour lor
trop huileux & que la pellicule extérieure
ne peut s'en ſéparer ; c'eſt pourquoi on le
emploie pour avoir de l'huile ou pour pré-
parer d'autres alimens ; on en fait ſur-tou
de petits bâtons que l'on mange dans le pay
en guiſe de pain : ils appellent ces bâton
baggea & mangea, & ces bâtons ſont for-
més avec ces noyaux coupés groſſierement
mêlés avec du ſagou & réduits en eſpece d'
pâte ; mais cet aliment eſt dur & difficile
mordre, il remplit très-vite l'eſtomac &
conſtipe quelquefois. Les habitans d'Am-
boine font encore une eſpece de gâteau ave
ces noyaux coupés groſſierement & mêl
avec du ſucre & du jus de coco, le to
réduit en pâte ; il n'y a dans ces pays au-
cune fête ni aucun repas où l'on ne ſert
gâteau, qu'ils nomment *halva*, & qui le
plaît beaucoup, quoiqu'il ſente l'huile
qu'il déplaiſe aux Européens ; enfin on f
de petits gâteaux avec les noyaux ſecs
Canarie, broyés avec du ſucre & de la f-
rine de riz. Les Portugais nomment ces p

es gâteaux *borwua & lado*, on peut en-
ore s'en servir en guise d'amandes pour
ire des croquantes; mais ces croquantes
nt une saveur huileuse & rance, quand ces
oix sont trop vieilles & trop seches; on tire
ncore de ces noyaux desséchés une grande
uantité d'huile, qui est meilleure pour ac-
commoder nos alimens, que l'huile qu'on
re du coco, sur-tout si elle n'est pas vieille.

CCCXVI.

NOIX DES LINBAVONS.

Nuces libani carpathicæ.

Ces noix sont petites, oblongues, blan-
hes, recouvertes d'une écorce rousse; après
es avoir pelées on les mange; elles sont
louces & délicates, & fournissent une nour-
iture très-salutaire & bonne: on a cou-
ume de les couvrir de sucre pour en faire
les especes de dragées; elles croissent sur les
montagnes Carpathiques.

CCCXVII.

NUSSA, NGUSSA, TALEY, TELEJO.

Catappa domestica seu Catappan, Rumph.

Les noyaux du fruit de cet arbre qui croît

dans les Isles Moluques à Java, se servent cruds sur les tables ; les Européens en font grand cas, mais les Indiens ne s'en servent pas beaucoup, parce qu'ils ne remplissent pas assez. Il y a deux autres especes de Catappa, dont les fruits ne sont pas bons à manger.

CCCXVIII.

OIGNON.

Cepa vulgaris, Tour.
Allium cepa, Linn.

Chacun connoît les usages de l'oignon pour la vie, & ses propriétés sont telles qu'il n'y a presqu'aucun met où il n'en entre au moins le suc; quoiqu'il y ait des personnes qui le craignent, son goût étant adouci avec les viandes ou les légumes, est supportable à ses plus grands ennemis, & constamment il est peu de bonne sausse sans le mélange de l'oignon ; il entre dans tous les sucs de viande ; il sert dans les soupes, donne bon goût au bouillon, se mêle dans les salades vertes, se mange aussi en salade, cuit à la braise seul ou avec la betterave, les capres & les cornichons ; dans beaucoup de pays on l'aime si fort, qu'on le mange cru comme une pomme, il n'est point de légume enfin dont il se fasse une aussi grande consommation.

Sausse aux Oignons.

1. Prenez du jus de veau & le mettez dans
e casserole, avec deux oignons coupés en
inches, sel & poivre, laissez mitonner à
tit feu; passez ensuite cette sausse à l'éta-
ine, mettez-là dans une saussiere & servez
audement.

Ragoût d'Oignons.

2. Faites cuire des oignons sous la cendre
aude, pelez-les, mettez-les dans une caf-
role & les mouillez d'un coulis clair de
eau & de jambon; quand ils ont mitonné
elque temps, liez ce ragoût d'un peu de
oulis un peu plus nourris. On peut, en
rvant, y mettre un peu de moutarde, sur-
ut lorsqu'on sert ce ragoût pour toutes
rtes d'entrées aux oignons.

Potage d'Oignons en gras.

3. Mettez dans une marmite deux ou
ois tranches de bœuf un peu épaisses, faites
iire sur un fourneau; étant attachés,
ouillez-les d'un bouillon de mitonnage,
tirez-les ensuite, liez-les en paquets, re-
ettez-les dans la même marmite avec cham-
ignons entiers, deux navets, un paquet de
arottes & navets, un bouquet, faites cuire
tout ensemble; pelez de petits oignons
lancs d'égale grosseur, faites-les blanchir
l'eau bouillante, faites-les cuire ensuite à

part dans une petite marmite, avec du bouil-
lon de mitonnage, ajoutez-y une tranche d
jambon avec auſſi du bouillon de mitonnag
& un bouquet où il y ait un peu de baſilic
quand ils ſont cuits, mitonnez des croûtes
avec du bouillon de la grande marmite
les arroſez du bouillon d'oignons; fait
enſuite un cordon d'oignons autour d
plat & ſervez chaudement.

Potage de ſanté aux Oignons.

4. Prenez ou chapon, ou poularde, o
poulet, ou même un Jarret de veau; lave
les à l'eau tiede, & mettez-les à l'eau froid
enſuite eſſuyez bien, pliez-les dans u
barde de lard, ficelez & mettez cuire da
une marmite avec du bon bouillon, pel
des oignons blancs ce qu'il en faudra po
faire le cordon du potage, faites-les bla
chir & les retirez enſuite; faites cuire da
une marmite à part avec de bon bouillo
mitonnez des croûtes de bon bouillo
tirez votre chapon, ôtez la barde, dreſſ
le ſur le potage, garniſſez d'oignons, paſ
du bouillon dans un tamis, jettez ſur le p
tage avec un jus de veau.

Potage d'Oignons en maigre de trois faço

Au blanc. Pelez deux ou trois douzai
d'oignons, d'une groſſeur moyenne, fait
les blanchir à l'eau bouillante, tirez-les e
ſuite & les mettez cuire dans une marm

vec du bouillon de ſanté; faites un coulis
blanc avec deux onces d'amandes douces,
pelées & pilées dans un mortier, en les
rroſant d'un peu de lait, ajoutez-y trois
ou quatre jaunes d'œufs durs, un peu de mie
de pain trempé dans du bouillon, le tout
bien pilé & paſſé à l'étamine avec quelques
cuillerées de bouillon de ſanté, conſervez
ce coulis chaud, mitonnez des croûtes du
bouillon où on cuit les oignons, garniſſez
le plat d'un cordon d'oignons, mettez un
peu de pain dans le milieu, jettez ce coulis
blanc pardeſſus & ſervez chaudement.

Au roux. Pelez quelques douzaines d'oignons d'égale groſſeur, farinez-les & les faites frire dans du beurre affiné; quand ils ſont frits & bien colorés, empotez-les & les mouillez de bouillon de poiſſon, mitonnez des croûtes du même bouillon, mettez un petit pain au milieu, garniſſez d'un cordon d'oignons & jettez ſur le tout le bouillon d'oignons.

Pour tranches. Coupez par tranche une douzaine d'oignons, paſſez-les au beurre roux, poudrez-les d'un peu de farine, mouillez d'une purée claire, ou ſimplement d'eau, aſſaiſonnez de ſel & de poivre, faites bouillir une bonne demi-heure & ajoutez une pointe de vinaigre, mitonnez des croûtes du même bouillon, & jettez enſuite le bouillon & les oignons par-deſſus.

CCCXIX.

OLIVIER.

Olea ſativa, Pin.
Olea Europæa, Linn.

On tire des olives une huile dont on fai uſage dans les alimens ; on s'en ſert princi- palement pour les ſalades & pour les fritures on confit auſſi les olives pour les ſervir en- ſuite ſur nos tables ; on les cueille à ce effet avant leur maturité, lorſqu'elles ſon encore vertes. L'art de les confire conſiſte leur faire perdre leur amertume & à les im- pregner d'une ſaumure de ſel marin aro matiſé, qui leur donne un goût agréable on employe pour cet effet différens moyens on ſe ſervoit autrefois d'un mêlange d'un livre de chaux vive avec ſix livres de cendre de bois neuf tamiſées, mais depuis quelqu temps, au lieu de cendres, on n'emploi plus que la leſſive, on prétend que les olive en ſont plus agréables au goût & moins ma faiſantes. Ces leſſives ſervent à adoucir le olives ; quelques Provençaux retirent a bout d'un temps leurs olives de la ſaumure ils ôtent le noyau & mettent à ſa place un câpre, ils conſervent ces olives dans d'ex cellente huile : ce fruit ainſi préparé excit beaucoup d'appétit en hiver ; quand le

olive

olives ſont parfaitement mûres, elles ſont molles & noires; on les mange alors ſans préparation, en les aſſaiſonnant ſeulement avec du poivre, du ſel & de l'huile; car elles ſont pour lors très-âcres.

Ragoût d'Olives.

1. Prenez trois ou quatre douzaines d'olives, pelez-les comme ſi vous peliez une poire & prenez garde de caſſer la peau; prenez un peu de farce de la groſſeur du noyau, farciſſez-en vos olives en ſervant la pelure pardeſſus; faites bouillir de l'eau dans une caſſerole, mettez-y vos olives pour y faire un bouillon, retirez-les ſur le champ, mettez-les dans une autre caſſerole avec de l'eſſence de jambon, & les laiſſez mitonner à petit feu, ſervez chaudement avec vos poulardes, chapons, poulets, canards, ſarcelles, ramereaux, beccaſſes & cailles farcies cuites à la braiſe.

L'on ſert les mêmes entrées farcies à la broche aux olives, c'eſt-à-dire, la poularde étant farcie, on la barde deſſus & deſſous, on l'embroche, on l'enveloppe d'une feuille de papier; quand elle eſt cuite, on la dreſſe dans un plat, on jette pardeſſus le ragoût d'olives farcies, & on ſert chaudement pour entrée; on fait de même des autres volailles & du gibier.

Autre Ragoût aux Olives.

2. Prenez un peu de ciboule & de persil haché, & passez avec un peu de beurre & de farine; mettez-y deux cuillerées de jus & un verre de vin de Champagne, des capres hachées, un anchois, des olives une goutte d'huile d'olive, un bouquet de fines herbes; pour lier la sausse ajoutez-y de bon coulis, le tout bien assaisonné, & dégraissé, servez avec vos poulardes cuites à la broche.

CCCXX.

ONOPORDE, PET D'ASNE.

CHARDON SAUVAGE, ARTICHAUT SAUVAGE.

Onopordum acanthium, Linn.
Spina alba tomentosa, latifolia sylvestri. Pin.

Les têtes de l'onoporde se mangent comme celles de l'artichaut.

CCCXXI.

OPIUM.

Theriaki persarum.

Les Orientaux préparent l'opium sous

orme de pilules ou d'électuaire, ou de po-
ions, & ils en prennent ſouvent juſqu'à la
loſe d'un gros, tandis que deux grains
ont mortels aux Européens. Les Turcs,
es Perſes, les Arabes en font mettre ſur leurs
ables en guiſe de liqueurs ſpiritueuſes, &
lès qu'ils en ont avalé une petite portion,
ls ſont extrêmement joyeux; la plûpart des
grands Seigneurs de ces pays ſe ſervent
ournellement d'opium en guiſe d'aſſaiſon-
nement, & ils l'aiment tant, que ſouvent
nême ils en prennent pluſieurs doſes par
our; mais l'abus de l'opium peut occa-
ionner beaucoup de maux: les pilules ne
e font qu'avec le ſeul opium, mais pour
'électuaire on y ajoute de la noix muſcade,
lu cardamomum, de la canelle & du ma-
cis.

CCCXXII.

ORANGER.

Malus aurantia major, Pin.
Citrus aurantium, Linn.

Les fleurs d'orange, à cauſe de leur odeur
gréable, ſont fort en uſage parmi nous
lans les aſſaiſonnemens; on fait avec ces
leurs des conſerves différentes, ſoit ſolides,
oit molles, des tablettes qui ſont très-agréa-
les au goût & que l'on ſert au deſſert; on
ait auſſi avec ces mêmes fleurs un ratafia

délicieux ; on confit les écorces de ce fruit ; tout le monde ſait combien la pulpe d'orange douce eſt agréable ; enfin on fait avec le ſuc exprimé d'oranges aigres délayé dans l'eau & adouci avec le ſucre, une boiſſon que l'on appelle communément orangeat ou orangeade, c'eſt un excellent rafraîchiſſant Les Médecins regardent le ſuc d'orange comme légérement acide, rafraîchiſſant ſtomachique, apéritif, propre à corriger le vices des humeurs putrides & ſur-tout le affections ſcorbutiques ; on peut même en laiſſer uſer modérément à ceux qui ont d la fievre & qui ſont ſujets aux maladies bi lieuſes, putrides, lorſqu'il n'y a pas de tou n'y d'irritation à l'eſtomac ou aux inteſtin

Conſerve de fleurs d'Orange.

1. Prenez une livre de ſucre royal, qu vous faites cuire à la groſſe plume preſque caſſé ; vous avez enſuite une demi-livre d fleurs d'orange épluchées, vous les hache groſſierement & vous exprimez deſſus u peu de jus de citron pour conſerver la blan cheur ; vous la jettez dans votre ſucre, quan le bouillon ſera rabaiſſé & de même à to les autres ; vous aurez ſoin de la bien mêl avec le ſucre, afin qu'il en ait de tous côté vous travaillez enſuite votre ſucre tout a tour de la poële juſqu'à ce qu'il faſſe une p tite glace pardeſſus, & vous vuidez alo promptement votre conſerve dans un mou

le papier ou autres; quand elle ſera froide, c'eſt-à-dire, environ deux heures après, vous aurez ſoin de la lever deſdits moules pour la conſerver; pour la ſervir ſur table vous pouvez la couper de la maniere qu'il vous plaira, par tablettes ou autrement. Il ne faut pour cela que la tracer avec la pointe d'un couteau, & elle ſe caſſe enſuite facilement; on en peut dreſſer en rond ou en oval. Si vous la voulez d'une couleur plus brune, vous n'avez qu'à mettre votre fleur d'orange en feuilles dans une poële ſur le feu, avec une poignée de ſucre en poudre, la faire ſouffrir un peu & la jetter dans votre ſucre cuit à caſſé; remuez le tout promptement avec la ſpatule & la jettez dans vos moules.

Fleurs d'orange pralinées.

2. Faites cuire deux livres de ſucre à la plume; prenez quatre livres de fleurs d'orange épluchées, que vous jettez dedans; faites cuire le tout enſemble juſqu'à la grande plume; enſuite travaillez-la, en la remuant continuellement avec la ſpatule, hors de deſſus le feu; quand elle ſera bien ſeche & bien travaillée, vous la mettrez dans des coffrets à l'étuve pour la maintenir ſéchement & vous en ſervir au beſoin: de cette maniere elle ſera blanche. Si vous la voulez brune, il faut la remettre un peu ſur le feu pour la faire griller en la travaillant toujours & la finir de même. Hors de la

ſaiſon on peut s'en ſervir pour mettre au candi, faire des grillages & des conſerves.

Eau d'Orange.

3. Prenez une orange, coupez-en la peau par zeſtes, mettez-les dans une éguiere avec une pinte d'eau & un quarteron de ſucre; exprimez-y le jus de deux oranges de Portugal, ajoutez-y, ſi vous voulez, un peu de jus de citron; laiſſez infuſer le tout, ou bien battez cette eau en la verſant d'un vaiſſeau dans un autre, paſſez-la à la chauſſe & la mettez glacer.

Pâte de fleurs d'Orange.

4. Prenez une livre de marmelade de pommes paſſée par le tamis & une demi livre de fleurs d'oranges bien épluchée pilée & cuite, mêlez-la avec votre marmelade; faites ſécher le tout dans un poëlon mêlez-y du ſucre, dreſſez votre pâte & l faites ſécher à l'étuve.

Pralines d'Orange.

5. Prenez environ une demi-livre de zeſtes d'oranges, qui ſoient cuits à l'eau faites-les confire avec trois quarterons de ſucre cuit à la ſoufflé; mêlez-y une demi livre d'amandes à la praline, remuez le tout enſemble & le mettez ſur des planches, ſur des ardoiſes, ou ſur des tamis pour le faire ſécher à l'étuve.

Oranges au ſec.

6. Prenez des oranges de Portugal, tour-
ıez-les fort légérement, c'eſt-à-dire, ôtez
eur peau; ainſi accommodées, coupez-
es en quatre & les jettez dans de l'eau bouil-
ante pour les y faire cuire, juſqu'à ce qu'elles
ıuittent l'épingle avec laquelle on les
éprouve; paſſez-les enſuite à l'eau fraîche,
& quand elles ſeront bien égouttées de leur
eau, faites-les bouillir un quart-d'heure dans
du ſucre clarifié; ôtez-les après ce temps-là
de deſſus le feu & les laiſſez refroidir; quand
elles ſont froides, faites-les bouillir juſqu'à
ce que le ſucre ſoit cuit à ſoufflé. Cela fait,
ôtez-les de deſſus le feu & les laiſſez repoſer
juſqu'au lendemain, que vous liquefierez le
ſyrop en trempant le cul du poëlon dans
l'eau; pendant ce temps-là, faites cuire à part
du ſucre à la plume, & ayant égoutté vos
oranges, jettez-les dedans, donnez-leur un
bouillon couvert; ôtez-les enſuite de deſſus
le feu, & lorſque le bouillon ſera abaiſſé,
blanchiſſez votre ſucre à force de le travail-
ler en l'amenant avec la cuillier contre le
bord du poëlon; ce ſucre étant blanchi,
paſſez vos oranges, mettez-les égoutter ſur
des planches; il faut peu de temps pour les
faire ſécher, après cela vous les ſerrerez.

Pâte d'Orange.

7. Prenez des oranges de Portugal ſans les

zeſtes, coupez-les par quartiers, ôtez-en le jus, parce que cette partie eſt trop dure pour ſe ramollir ; mettez de l'eau ſur le feu, & quand elle ſera prête à bouillir, jettez-y vos oranges & les laiſſez cuire juſqu'à ce qu'elles ſoient bien amollies; mettez les enſuite dans de l'eau fraîche, égouttez-les, preſſez-les dans un linge, pilez-les dans un mortier & les paſſez au tamis; cette marmelade faite, prenez du ſucre auſſi peſant que du fruit, faites-le cuire à caſſé ou à la grande plume ; incorporez-y votre marmelade en remuant le tout avec une ſpatule ou une cuillier à bouche & laiſſez frémir ſur le feu. Prenez enſuite de ce mélange avec une cuillier, dreſſez-en ſur des ardoiſes ou dans des moules, & faites ſécher dans l'étuve avec bon feu ; le lendemain ou le ſoir même, retournez votre pâte de l'autre côté ſur les mêmes ardoiſes ou ſur des tamis, & quand elle ſera bien ferme ſervez-la dans des boîtes garnies en dedans de papier blanc.

Zeſtes d'Orange.

8. Choiſiſſez des oranges de Portugal douces ou aigres, ou aigres douces, zeſtez-les; faites bouillir vos zeſtes dans quatre eaux différentes, & les remettez autant de fois dans l'eau fraîche; laiſſez-les ſur le feu pendant un quart-d'heure, autant de fois que vous les ferez bouillir; après cela vous le

confirez & les dreſſerez comme les tailladins, dont il ſera parlé à l'article ſuivant.

Tailladins d'Oranges, ou Oranges en rocher.

9. Pelez vos oranges, coupez-les en quatre, ôtez-en le jus, nettoyez-les juſqu'à ce que l'écorce en ſoit bien mince, coupez-les par tailladins, c'eſt-à-dire, comme des lardons; mettez-les à meſure dans l'eau fraîche & les faites cuire d'abord dans le ſucre clarifié; quand il eſt prêt à bouillir, jettez vos tailladins, auxquels vous ferez prendre une vingtaine de bouillons; laiſſez-les refroidir, puis mettez ce poëlon ſur le feu pour cuire le ſyrop à liſſé; gliſſez-y alors les tailladins, & après ſept ou huit bouillons, ôtez votre confiture de deſſus le feu, laiſſez-la encore refroidir; égouttez les tailladins, faites bien cuire le ſucre à perlé; donnez-leur un bouillon couvert, & quand vous les aurez laiſſé repoſer juſqu'au lendemain, vous agirez enſuite comme il a été dit à l'article ſix. On ne preſcrit point ici la quantité de ſucre qu'il faut pour ces oranges; il faut qu'elles nagent entierement dedans, & ce qui reſte peut ſervir à faire de la conſerve, du maſſepain, des pralines & des noix vertes.

Fleurs d'Orange au candi.

10. Faites cuire quatre livre de ſucre a ſoufflé, ayez trois livres de fleurs d'orange

épluchées, jettez-les dans votre ſucre, ôtez la poële de deſſus le feu & laiſſez-la repoſer un peu de temps pour que les fleurs jettent leur eau; remettez-les enſuite ſur le feu pour les remettre à leur même cuiſſon, c'eſt-à-dire, a ſoufflé; ôtez-les de deſſus le feu, laiſſez-les refroidir l'eſpace d'un quart-d'heure, enſuite dreſſez-les dans des moules à candi & ne les empliſſez qu'à moitié de fleurs & de ſucre; mettez-les à l'étuve avec un feu modéré pendant vingt-quatre heures, puis vous ferez un petit trou au coin du moule pour égoutter le ſucre; quand vous l'aurez égoutté, remettez-le panché ſur une aſſiette dans l'étuve pendant deux heures pour les achever de ſécher; ôtez-les du moule, en les détachant un peu tout au tour du moule, avec un petit couteau, & renverſez le moule ſur une feuille de papier; s'il y reſte encore de l'humidité, vous pouvez les remettre une heure de temps à l'étuve pour les ſervir enſuite dans des boîtes.

Fleurs d'Orange au petit candi.

11. Faites cuire du ſucre a ſoufflé, ayez de la fleur d'orange épluchée, coupez-la groſſierement ſur une feuille de papier, & mettez-la ſur des aſſiettes ou dans des moules, verſez votre ſucre pardeſſus, de ſorte qu'elle baigne également; mettez-la à l'étuve, à feu modéré, pendant dix ou douze heures

ensuite faites-la égoutter & finissez-la comme dans l'article précédent.

Eau à la fine Orange.

12. Vous choisirez les plus belles oranges; vous couperez délicatement vos zestes, de façon que sans mordre sur le blanc, vous enleviez toute la superficie quintessencieuse qui est jaune. Les zestes coupés, vous les mettrez dans l'alembic avec de l'eau & de l'eau-de-vie, & vous les distillerez sur un feu un peu plus vif que l'ordinaire, à cause de l'eau, sans tirer de phlegme. Vos esprits étant distillés, vous les mettrez dans un syrop fait à l'ordinaire, avec du sucre fondu dans de l'eau fraîche; votre syrop étant fait, vous verserez dedans vos esprits distillés; vous les passerez à la chausse pour les clarifier, & votre liqueur sera faite. Au défaut du fruit, on peut employer la quintessence d'orange; mais il faut en mettre le moins que l'on pourra, parce que la quintessence est sujette à déposer: on ne doit en faire usage qu'au défaut de fruit. Si vous vous en servez, il faut faire clarifier l'eau pour faire le syrop, & vous passerez la liqueur aussi claire fine qu'il vous sera possible, afin d'éviter le dépôt. Pour la fine orange moëlleuse, vous mettrez dans votre alembic les zestes de six belles oranges de Portugal, quatre pintes d'eau-de-vie & une chopine d'eau, & pour faire le syrop de votre liqueur, trois

livres & demie de ſucre, une demi-livre de caſſonade, & deux pintes & demi-ſeptier d'eau pour la fine orange en liqueur fine & ſeche ; vous mettrez dans l'alembic les zeſtes de huit belles oranges de Portugal, quatre pintes d'eau-de-vie & une chopine d'eau ; & pour le ſyrop deux livres de ſucre & une demi-livre de caſſonade, & deux pintes d'eau pour faire votre ſyrop ; pour faire chacune des deux recettes, il faut environ ſix pintes de liqueur.

Bouquet de fleurs d'Orange.

13. Ayez de la belle fleur d'orange épanouie, mettez-en quatre ou cinq enſemble avec leurs queues, que vous attachez avec du fil ; faites cuire du ſucre au petit liſſé ; lorſqu'il ſera à demi-froid, trempez-y partout les bouquets de fleurs d'orange que vous mettez à meſure dans du ſucre très-fin, ſoufflez deſſus pour qu'il n'en reſte pas trop, & mettez-les à meſure ſur un tamis dreſſé de façon que la fleur reſte épanouie ; faites-les ſécher à l'étuve, vous les conſerverez dans un endroit ſec ; enfermez-les dans une boîte garnie de papier blanc.

Candi de boutons de fleurs d'Orange.

14. Prenez des boutons de fleurs d'orange au liquide, que vous ferez égoutter ſur un clayon, rangez-les ſur des ardoiſes pour les mettre ſécher à l'étuve, retournez-

les ensuite sur des tamis pour achever de les sécher, rangez-les sur des grilles dans des moules à candi; faites cuire du sucre à la petite plume, ôtez-le de dessus le feu, laissez-le un peu refroidir & versez-le sur vos boutons; mettez-les à l'étuve avec un feu modéré pendant sept ou huit heures, ensuite égouttez-les & remettez-les panchés sur une assiette à l'étuve pendant une heure; levez-les du moule, & s'il reste de l'humidité, remettez-les encore à l'étuve pendant une heure, ensuite détachez-les doucement les uns des autres, & mettez-les dans des boîtes pour vous en servir au besoin.

Clarequets de fleurs d'Orange.

15. Mettez dans une poële une douzaine de pommes de reinette coupées par tranches, avec une chopine d'eau; faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade, & passez-les dans un tamis pour en tirer la décoction; mettez dans la décoction des pommes deux cuillerées de marmelades de fleurs d'orange, que vous délayez bien ensemble; remettez-les sur le feu avec un peu d'eau pour leur faire faire deux ou trois bouillons, & passez-les au travers d'une serviette mouillée; vous mesurerez votre décoction, & vous mettrez autour du sucre clarifié, que vous ferez cuire au cassé; ensuite vous jetterez votre décoction dans le sucre; faites cuire votre gelée, & vous verrez avec une cuillier

d'argent quand elle tombera en nape &
qu'elle quittera net; alors vous l'ôterez du
feu & l'écumerez bien; verſez-la enſuite
dans des moules à clarequets, que vous met-
trez à l'étuve pour les faire prendre.

Roquilles d'Oranges.

16. Tournez des oranges douces, les plu
déliées que vous pourrez, les laiſſant de
toute la longueur qu'il ſe peut; on les paſſ
pour cela à l'eau ſur le feu, juſqu'à ce qu'elle
ſoient bien mollettes; enſuite on les met a
ſucre que l'on vient de clarifier, & on leu
fait prendre une vingtaine de bouillons; pui
on les ôte de deſſus le feu & on les laiſſe juſ-
qu'au lendemain, que l'on fait cuire le ſyro
à liſſé, & on les y met pour leur donne
deux ou trois bouillons; le jour d'après o
les finit comme les oranges, & pour les tire
au ſec, il faut prendre du ſucre clarifié
ſelon la quantité dont vous avez beſoin, l
faire cuire à la petite plume; jetter vos ro-
quilles ou tournures dedans, & leur fair
prendre deux bouillons couverts; les ôte
enſuite de deſſus le feu, les laiſſer un peu re-
froidir & en tirer à meſure ſur un clayon
les dreſſant en petits rochers, pour les mettr
enſuite ſur des feuilles de fer blanc ou de
ardoiſes à l'étuve. Si vous en êtes bien preſſé
vous pouvez blanchir le ſucre avec une cuil-
lier contre un bord de la poële, en faiſan
paſſer vos roquilles dans l'endroit où vou

avez blanchi le ſucre, & les tirer avec deux fourchettes, les ranger ſur des feuilles de fer blanc & les mettre un moment à l'étuve. On fait de cette façon des roquilles jaunes & blanches; les jaunes ſont ce que vous emportez de la premiere écorce de l'orange, & les blanches ſont ce qui s'enleve enſuite, en les tournant pour la ſeconde fois.

Fleurs d'Orange confites au liquide.

17. Il faut faire bouillir de l'eau dans une grande poële & y jetter votre fleur d'orange; lorſqu'elle aura bouilli une vingtaine de bouillons & qu'elle commencera à être tendre ſous le doigt, tirez-la promptement & rejettez-la dans une autre poële d'eau bouillante pour l'achever de blanchir, en y mettant un peu d'alun pilé; ou bien preſſez-y deux jus de citron, c'eſt ce qui la rend blanche; il n'en faut blanchir que deux ou trois livres à la fois, & lorſqu'elle s'écraſe aiſément ſous le doigt, jettez-la dans de l'eau fraîche avec un jus de citron; mettez-la enſuite au ſucre clarifié, l'ayant fait auparavant chauffer. Obſervez que toutes les fois que vous verſerez votre ſucre ſur les fleurs, il ne doit être que tiede; le jour d'après vous ferez cuire votre ſucre au petit liſſé & vous le verſerez ſur vos fleurs, car il ne faut pas qu'elles paſſent du tout ſur le feu, & pour les finir, il faut le troiſieme jour faire cuire

le ſucre au petit perlé, les mettre dans de
pots & ne les couvrir que le lendemain.

Oranges glacées en fruit.

18. Vous prenez des oranges, vous n
faites que les vuider ſans les tourner; vou
les mettez dans l'eau bouillante pour le
faire blanchir, juſqu'à ce qu'elles fléchiſſe
ſous les doigts; vous les retirez à l'eau fraîch
après les avoir bien égouttées, vous les me
tez dans un mortier, vous les pilez très-fi
& vous les paſſez au travers d'un tamis; vou
faites cuire à la grande plume autant peſa
de ſucre que vous avez de marmelade; vou
mettez la marmelade dans le ſucre, vous re
muez bien le tout juſqu'à ce qu'il ſoit bie
incorporé enſemble; vous mettez enſui
cette marmelade dans des moules pour
faire prendre à la glace; lorſqu'elle ſera priſ
il faut la travailler & la mettre dans d
moules de plomb faits en figure d'oran
que vous enveloppez de papier, & vous l
remettez à la glace; lorſque vous voudr
ſervir vos oranges ainſi glacées, il faut le
donner une couleur qui imite le nature
Pour le cédra, l'orange & le citron, il fa
prendre une pierre de gomme gutte, qu
vous frottez ſur une aſſiette où il y a un pe
d'eau chaude, juſqu'à ce qu'elle vous fa
une couleur foncée; pour la bergamotte
faut mettre une petite nuance de verd da

a même couleur, attendu qu'elle eſt tou-
ours plus verdâtre.

Eau clairette de fleurs d'Orange.

19. Faites infuſer pendant trois ſemaines dans une cruche bien bouchée, trois demi-ſeptiers d'eau de fleurs d'orange avec une demie-livre de ſucre, trois demi-ſeptiers de bonne eau-de-vie; mettez-y auſſi un peu de canelle avec une demie-poignée de coriandre que vous concaſſez enſemble; lorſque vous aurez bien bouchée la cruche, vous la tiendrez dans un endroit chaud, & vous aurez ſoin de la remuer tous les jours juſqu'à ce que vous paſſiez votre liqueur à la chauſſe, & vous la mettrez enſuite dans des bouteilles.

Glaces d'Orange.

20. Mettez dans une pinte d'eau le jus de ſix oranges douces, zeſtez légérement leurs peaux pour les mettre dedans avec trois quarterons de ſucre; faites infuſer le tout enſemble l'eſpace d'une heure, & paſſez-le enſuite dans un tamis ſerré pour le mettre dans la ſalbotiere & faire prendre à la glace.

Gâteau de fleurs d'Orange.

21. Faites cuire deux livres de ſucre à la grande plume; ayez une livre de fleurs d'orange épluchées que vous mettez dedans; & quand vous voyez qu'elle a jetté ſon

eau, & que le ſucre eſt revenu à la grànde plume, travaillez-la promptement avec la ſpatule, en frottant autour de la poële & au milieu; quand elle vient à monter & lorſqu'elle eſt légere ſous la main, ayez des moules de papier un peu élevés, & jettez votre compoſition à la moitié de vos moules & toute chaude; vous la coupez de la figure qu'il vous plaît, ſoit en long ou en quarré, ou vous pouvez la ſervir entiere.

Oranges en tranches, ou par quartier.

22. Otez proprement la pelure de pluſieurs oranges douces; épluchez avec la pointe d'un couteau une petite peau qui eſ ſous la chair de l'orange; vous les ſervirez en quartiers ou par tranches, de l'épaiſſeur d'un travers de doigt avec du ſucre en poudre ou un ſyrop fort leger.

Fleurs d'Orange filées.

23. Prenez de la fleur d'Orange confit au ſec, que vous ſemez ſur des feuilles d cuivre frottées légérement de bonne huil d'olive; vous avez du ſucre cuit au caramel, que vous tenez chaudement ſur un petit feu, trempez-y deux fourchettes pour e prendre le ſucre, que vous filez à meſur ſur la fleur d'orange, ſans la trop charge de ſucre; enſuite vous la retournerez ſu une autre feuille de cuivre, auſſi frotté d'huile, pour en faire autant de l'autre côté

Massepains de fleurs d'Orange.

24. Pilez très-fin une demie-livre d'a-
andes douces, que vous arrosez en les
lant, pour qu'elles ne tournent pas en
uile, avec de l'eau de fleurs d'orange; lors-
u'elles seront pilées, vous ferez cuire une
emie-livre de sucre à la grande plume;
ettez-y les amandes avec deux cuillerées
e marmelade de fleurs d'orange que vous
emuez bien avec une spatule, en les re-
ettant sur un très-petit feu, pour faire des-
écher la pâte, jusqu'à ce qu'elle ne tienne
lus aux doigts en les appuyant contre; met-
ez votre pâte sur une feuille de papier avec
u sucre fin, dessus & dessous, pour l'abbat-
e de l'épaisseur de deux écus; vous en for-
erez des massepains de la grandeur & de la
gure que vous voudrez; faites-les cuire
ans un four doux, sur des feuilles de cuivre;
orsqu'ils seront cuits, glacez tout le dessus
vec une glace faite de la moitié d'un blanc
l'œuf, un peu de jus de citron, de l'eau de
leurs d'orange & du sucre fin passé au tam-
bour; remettez-les au four pour faire sécher
a glace.

Macarons de fleurs d'Orange.

25. Echaudez une livre d'amandes douces,
que vous pilez très-fin, & les arrosez avec
un blanc d'œuf, en le mettant à plusieurs
fois, en les pilant, pour qu'elles ne tournent

pas en huile; enſuite vous les mettez dan
une terrine avec une demie-livre de ſucre e
poudre, que vous battez avec les amande
juſqu'à ce qu'ils ſoient incorporés enſembl
vous y ajouterez quatre blancs d'œufs foue
tés, que vous battez encore avec les aman
des & le ſucre; dreſſez vos macarons ſ
une feuille de papier, de la groſſeur d'u
noix; faites à chacun un petit trou dans
milieu, pour y mettre gros comme u
noiſette de marmelade de fleurs d'orang
couvrez le deſſus comme le deſſous, ſa
que la marmelade paroiſſe; faites-les cu
dans un four doux, & lorſqu'ils feront cu
glacez le deſſus d'une glace blanche, fa
avec du ſucre paſſé au tambour, de l'eau
fleurs d'orange & un peu de blanc d'œu
remettez-les un moment au four pour fa
ſécher la glace.

Biſcuits d'Orange.

26. Prenez deux cuillerés de marmela
d'oranges, rapez-y un peu de citron, & m
tez-la dans une terrine avec une demie-liv
de ſucre fin, ſix jaunes d'œufs frais, que vo
battez bien avec la ſpatule juſqu'à ce que
ſucre ſoit bien incorporé avec la marmela
& les jaunes d'œufs; vous fouettez enſu
huit blancs d'œufs; quand ils ſont bien mo
tés en neige, vous les mêlez avec le ſucr
& vous y ajoutez trois onces de farine paſ
au tamis; lorſque vous aurez bien mêlé

ɔut enſemble, vous dreſſerez les biſcuits
ans des moules de papier pour les mettre
uire au four; quand ils ſont cuits & ôtés du
apier, vous aurez une glace blanche faite
vec un peu d'eau de fleurs d'orange, un
lanc d'œuf, du ſucre fin paſſé au tambour,
ue vous battrez bien enſemble juſqu'à ce
ue la glace ſoit blanche; couvrez-en tous
ɛs deſſus des biſcuits; remettez-les au four
our faire ſécher la glace.

Oranges de Portugal à l'eau-de-vie.

27. Prenez des oranges de Portugal, bien
ondes & bien unies; tournez-les propre-
ıent & mettez-les à meſure dans de l'eau
raîche; ayez enſuite une poële d'eau bouil-
ante ſur le feu, faites un petit trou à vos
ɔranges du côté de la queue, & faites-les
ılanchir dans cette eau; ayez du ſucre cla-
ifié la quantité qu'il en faut, pour que les
ɔranges baignent, & faites-leur prendre cinq
ɔu ſix bouillons couverts. Il faut enſuite
ɛs ôter de deſſus le feu, les écumer & les
nettre dans une terrine, les y laiſſer juſqu'au
endemain, que vous donnez cinq ou ſix
ɔouillons au ſucre, & vous le jettez ſur votre
ruit; le troiſieme jour donnez lui huit ou
lix bouillons couverts au ſucre & au fruit
out enſemble; ôtez-les de deſſus le feu,
écumez-les, laiſſez-les refroidir, & mettez-
es dans des bouteilles moitié ſyrop, moitié
ɛau-de-vie, & bouchez-les bien; quand elles

auront pris l'eau-de-vie & que vous vou
drez vous en ſervir, vous couperez vo
oranges par quartiers ou en rouelles, qu
vous rangerez dans des compotiers, & vou
verſerez du même ſyrop pardeſſus pour e
ſervir en compote.

Marmelade d'Oranges de Portugal.

28. Vous prenez des oranges de Portu
gal, vous les coupez par quartier ſans l
tourner n'y les zeſter, & vous en ôtez
jus & les têtes, où il y a un durillon qui
ſe ramollit pas aiſément; vous mettez
l'eau ſur le feu, & quand elle veut bouil
vous y jettez vos chairs à écorces d'orange
il faut les faire bouillir juſqu'à ce qu'ell
ſoient bien mollettes ſous les doigts; alo
vous les ôterez & les rafraîchirez en les j
tant dans de l'eau fraîche, puis vous
égoutterez & les preſſerez fortement da
un linge; vous les pilez dans un mortie
vous y mettez quelque jus de citron & vo
les paſſez au tamis; après quoi vous fai
cuire du ſucre à la plume, que vous mê
avec votre marmelade dans la poële, il fa
deux livres de ſucre ſur chaque livre de fru
vous remettez votre marmelade ſur le fe
& lui donnez cinq ou ſix bouillons, vo
l'empotez enſuite toute chaude.

CCCXXIII.

ORCHIDE, DAMETTE, ORCHIS, SATYRION.

Orchis bifolia, Linn.
Orchis alba bifolia minor, calcari oblongo, Pin.

Ses racines séchées réduites en poudre, & délayées dans de l'eau ou du lait avec du sucre, font une bonne nourriture d'usage en Turquie sous le nom de salep ou salap; on n'en donne ici qu'aux malades.

CCCXXIV.

ORGE, PETIT ORGE, ORGE DE MARS, ORGE A DEUX RANGS, PAUMOLE, PAMELE.

Hordeum distichum, Pin. & Linn.

L'orge mêlé avec le froment, fait de très-bon pain, mais seul il en fait un qui n'est pas si estimé; cependant les pauvres s'en nourrissent dans certains pays, il ne convient qu'à ceux qui s'exercent à de rudes travaux, parce qu'il est difficile à digérer. L'orge n'a pas les mêmes vertus que le froment, qui échauffe, mais de quelque maniere qu'on le prépare, il rafraîchit; on le dépouille de sa peau & on en fait ce qu'on

appelle orge mondé ou orge grué ; cette nourriture eſt excellente pour les perſonnes infirmes. L'orge eſt encore fort recherchée pour faire de la bierre; cette liqueur nommée autrefois *cervoiſe*, tient le milieu entre le vin & l'eau. Les Peuples du Nord en font grand uſage, l'orge leur eſt auſſi néceſſaire pour faire de la boiſſon, que le froment pour du pain. Le maza ou maſſe, huile des anciens, étoit compoſé de farine d'orge rôti, mêlée & pétrie avec quelque liqueur comme de l'eau, de l'huile, du vin cuit, du miel, &c On faiſoit auſſi une bouillie d'orge appellée *polenta*. L'orge entroit autrefois dans une liqueur fraîche qu'on nommoit *orgeade*, différente cependant de notre orgeat; le dernier, dont on fait tant d'uſage pour déſaltérer agréablement, doit avoir pour baſe un décoction d'orge. La crême d'orge des anciens, n'eſt rien autre choſe que l'orgeat on prépare en Allemagne & en Flandre un orge réduite en des grains ronds très-blancs de la groſſeur d'un grain de millet, c'eſt c qu'on nomme *orge perlé*, parce qu'il reſ ſemble groſſieremnt à des perles ; on le fai avec l'orge mondé, que l'on met ſous un meule ſuſpendue; le grain étant briſé en par tie, on paſſe au crible ce qui a échappé à l meule. Les Allemands en font beaucou plus d'uſage que nous, ils en mangent e bouillie, au lait, & quelquefois avec d bouillon de viandes; en faiſant torréfie

'orge ; on peut l'employer comme le caffé.

Orge mondé.

1. Prenez de l'orge, lavez-le & le nettoyez bien ; faites-le bouillir doucement dans l'eau pendant cinq ou six heures, jusqu'à ce qu'il soit réduit en crême ; mettez-y en commençant un peu de beurre bien frais, & sur la fin un peu de sel ; quand vous voulez rendre cette bouillie plus agréable, vous y mettez quelques amandes avec un peu de sucre, si vous le voulez rafraîchissant, vous y mettez des graines de melons & de citrouilles mondées.

Orge passé.

2. Après l'avoir préparé comme pour l'orge mondé, vous le passez à l'étamine, il nourrit pour lors moins ; mais si après l'avoir passé, on le fait épaissir sur le feu, il devient aussi nourrissant que l'orge mondé, si l'on en prend la même quantité. On peut mettre du lait dans ces différentes préparations, il en est plus agréable au goût.

Pour faire de la Biere.

3. On prend certaine quantité de farine grossiere d'orge, on y jette de l'eau chaude, ou bien on la met bouillir dans l'eau pour que la liqueur s'impregne des principes les plus actifs de la farine ; on la coule, on y

ſait bouillir de nouveau des fleurs de hou-
blon ou un peu d'abſynthe, ou d'autres
plantes ameres. Quand la liqueur a bouilli
un temps ſuffiſant, on l'agite à force de bras,
la verſant & la reverſant dans différens vaiſ-
ſeaux, pendant qu'elle eſt encore bien
chaude; c'eſt ce qu'on appelle braſſer : puis
on la coule & on la laiſſe fermenter. Pour
exciter cette fermentation, on y jette des
feces de biere ou quelqu'autre matiere fer-
mentative; enfin quand elle a été bien dé-
purée & bien clarifiée par le ſecours de la
fermentation, on la verſe dans des tonneaux
& on la garde.

CCCXXV.

ORIGAN,

MARJOLAINE SAUVAGE.

Origanum vulgare, Linn.
Origanum ſylveſtra, Linn.

Les gens du Nord mettent l'origan dans
les ſauſſes au lieu de marjolaine, & uſent de
ſes feuilles rôties en guiſe de thé.



CCCXXVI.

ORME, ORMEAU, OUMIEU, ORME-IPREAU, IPREAU, IVER.

Ulmus campeſtris, Linn.
Ulmus campeſtris & theophraſti, Pin.

Les écoliers mangent les paquets de fruits verds de cet arbriſſeau en ſalade, c'eſt un ragoût de fantaiſie. Ruel dit que ſes jeunes pouſſes ſe mangent de même.

CCCXXVII.

OROBANCHE.

Orobanche major caryophillum olens, Pin.
Orobanche major, Linn.

On mange l'orobanche comme les aſperges.

CCCXXVIII.

OROBE.

Orobus tuberoſus, Linn.
Aſtragalus ſylvaticus foliis oblongis glabris, Pin.

Les racines de l'orobe cuites ſont bonnes & nourriſſantes, on peut en faire du pain;

on fait aussi avec ses semences du pain dans les années de disette ; mais il est de très-mauvais goût & fournit peu de nourriture.

CCCXXIX.

ORONGE.

Fungus georgii, Linn.
Fungus orbicularis exalbida pratensis ; Pin.

Le champignon se mange cuit sur le gril & entre dans beaucoup de ragoûts.

CCCXXX.

ORTIE BLANCHE,

ARCHANGÉLIQUE, LAMIER. ORTIE MORTE.

Lamium album, Linn.
Lamium album non fœtens folio oblongo ; Pin.

On mange les feuilles cuites de l'ortie blanche en quelques pays.



CCCXXXI.

ORTIE GRIECHE, PETITE ORTIE; ORTIE GRECQUE, CHOUCRILLE.

Urtica urens, Linn.
Urtica urens minor, Pin.

On emploie cette ortie au lieu de chou dans les potages; jeune on la mange comme les épinars.

CCCXXXII.

ORVALE, TOUTE BONNE SCLARÉE.

Salvia ſclarea, Linn.
Horminum ſclarea dictum, Pin.

L'infuſion des fleurs de cette plante dans le vin blanc, lui donne le goût du vin muſcat; cette ſophiſtication eſt d'uſage chez les cabaretiers, ſur-tout en Allemagne, pour le vin du Rhin. L'orvale eſt encore en uſage dans les pays du Nord, pour faire de la biere; car quand le houblon eſt rare, ou lorſqu'on veut rendre la biere plus forte, on en met dans les chaudieres bouillantes & l'on fait alors une liqueur qui enyvre, même priſe en petite quantité; ſouvent elle cauſe une gaieté qui tient de la folie. Ray,

rapporte que les Anglois font des gâteaux avec les feuilles d'orvale, des œufs, de la crême & un peu de farine, & que l'on frit dans la poële; ces gâteaux sont agréables, on les sert au dessert.

CCCXXXIII.

OSEILLE, OSEILLE LONGUE,

OSEILLE ORDINAIRE, SURALLE, SALIETTE.

Rumex acetosa, Linn.
Acetosa pratensis, Pin.

Les feuilles de cette plante entrent dans les farces, les potages, &c. Au défaut de celles de l'oseille ronde, les Lappons les font cuire dans du lait; on fait avec l'oseille une farce qui se mange sous les œufs, sous les fricandeaux & sous différens poissons; on s'en sert encore pour colorer les purées & pour plusieurs autres usages, son goût aigrelet réveille l'appétit & plaît assez généralement, il ne contribue pas peu à rendre les viandes plus agréables; on se sert à la Cayenne des feuilles d'une espece d'oseille qui y croît, & qu'on nomme oseille de Guinée, au défaut de l'oseille ordinaire; on en fait aussi dans ce pays une boisson agréable & des confitures.

CCCXXXIV.

OSEILLE EN ARBRE.

Arbor acida major & minor, ſeu acetoſa arbor, Rumph.

C'eſt un arbre ſauvage des Indes ; on fait uire ſes feuilles & ſes fruits avec les différens nets qu'on prépare dans ces pays pour leur lonner une agréable acidité; on mange auſſi es fruits cruds, on les confit auſſi dans la aumure pour les mêler avec les alimens.

CCCXXXV.

PANIS.

Panicum germanium, paniculâ minore, Pin. *Panicum indicum*, Rumph.

Le Panis d'Allemagne ſe mange avec le lait, & celui des Indes avec le ſuc du *calappus* ou coco ; mais il faut de la graiſſe pour le préparer, car il feroit trop ſec à manger ; quand on mange le panis des Indes trop chaud, il donne la colique.



CCCXXXVI.

PAIN DE SINGE, CALABASSIER; GOUG.

Baobab.

Adanſonia, Linn.

Les Negres font ſécher les feuilles de ce[t] arbre à l'ombre, & ils en font une poudr[e] qu'ils nomment *alo*, ils la mêlent avec leur[s] alimens, non pour leur donner du goût[,] mais pour entretenir dans leur corps un[e] tranſpiration abondante, & pour appaiſe[r] la trop grande afferveſcence de leur ſang[.] Le fruit récent de cet arbre n'eſt pas moin[s] utile que les feuilles; on en mange la chai[r] qui eſt aigrelette & aſſez agréable. On fai[t] en mêlant le jus de cette chair avec un peu d'eau & de ſucre, une boiſſon dont on peu[t] même faire uſage dans les maladies.

CCCXXXVII.

PALMIER AOVARA.

C'eſt une eſpece de chou qui naît à l[a] Cayenne, on tire de ſa graine par expreſſio[n] une huile, dont les Negres de l'Amérique & de l'Affrique ſe ſervent en guiſe de beurre[;] ils en aſſaiſonnent leurs mets; les Blancs s'e[n] ſerven[t]

ſervent auſſi pour le même uſage, quand ils n'en ont point d'autres; cette graiſſe s'appelle huile de ſenegal ou de *quioquio*; ou de *pumicia*, ou de palme des Iſles; quand on veut employer cette huile en friture, on la fait bouillir auparavant avec un peu de caſſave, ce qui lui ôte le goût aromatique qui peut lui être reſté.

CCCXXXVIII.
PALMISTE.

Après avoir coupé le palmiſte & lui avoir ôté tout ſon extérieur, on trouve ſon cœur, ou plûtôt des feuilles qui ne ſont pas encore écloſes, pliées & arrangées comme un éventail non dépliées, blanches, tendres, délicates, & d'un goût approchant de celui des culs d'artichauts, on les appelle dans cet état *choux palmiſtes*; on les lave & on les mange en ſalade, ou bien on les fait bouillir dans l'eau avec du ſel, puis on les met tout égouttés dans une ſauce blanche; on les met auſſi dans la ſoupe: enfin de quelque maniere qu'on les mange, ils ſont très-bons, c'eſt une nourriture légere & de facile digeſtion; mais comme pour avoir cet aliment il faut couper l'arbre, on en mange moins ſouvent qu'on ne feroit ſans cela.

CCCXXXIX.

PAMPELMONSE.

C'eſt une eſpece d'orange qui vient dans le royaume de Siam ; le jus de ce fruit eſt très-rafraîchiſſant, ſa chair eſt un peu aigrelette, avec un véritable goût de raiſin.

CCCXL.

PANAIS.

Paſtinaca ſativa latifolia, Tour.
Paſtinaca ſativa, Linn.

On employe la racine de panais pour les ſoupes & pour les jus, mais il n'eſt pas ordinaire de la manger fricaſſée n'y en ragoût avec les viandes ; ſon goût douceâtre plaît bien à quelques-uns, mais non pas au plus grand nombre. On prendra garde qu'il y a une eſpece de nerf dans le cœur de cette racine, qu'il faut ôter en la coupant, étant déſagréable pour ceux qui en mangent.

CCCXLI.

PANDANE.

Pandanum ceramicum, Rumph.

Cette plante croît à Cerame, à Ternate

& autres Isles des Indes, ce fruit sert aux habitans des Moluques en guise de beurre pour faire cuire leur riz.

CCCXLII.

PANICAUT, CHARDON A CENT TÊTES, CHARDON ROLAND, CHARDON ROULLAND.

Eryngium campestre, Linn.
Eryngium vulgare, Pin.

On confit sa racine au sucre comme celle du panicant de mer.

CCCXLIII.

PANIS.

Panicum italicum seu panicula majore, Pin.

On mange le grain de cette plante mondé & cuit à l'eau, au lait ou au bouillon; on en faisoit autrefois usage pour faire du pain.



CCCXLIV.

PAPAYER.

Papaya fructu oblongo, melonis effigie, Trew.
Carica papaya, Linn.

L'Emery dit, que quoique le fruit de cet arbre ſoit bon étant mangé crud, il eſt encore meilleur quand il a été cuit avec la viande ou confit en marmelade avec du ſucre & de l'écorce d'orange ; la Maiſon Ruſtique de Cayenne rapporte que les ſemences de papayer commun, dont les Creoles mangent le fruit, ont un goût de poivre.

CCCXLV.

PAPIER, PAPYRUS,

BERD DES EGYPTIENS.

Papyrus Syriaca vel Siciliana, Pin.
Papyrus nilotica, Tab.

Les Egyptiens ſuccent le ſuc, qui eſt très-agréable, des racines de cette plante, après les avoir nettoyées de leurs parties fibreuſes.



CCCXLVI.

PASSERAGE,

GRANDE PASSERAGE.

Lepidium latifolium, Pin. & Linn.

Les racines de passerage tenoient autrefois lieu de celles du cran dans les ragoûts; si on mange ses feuilles à jeun, elles excitent l'appetit. Simon Pauli dit qu'en Danemarck les cuisiniers mêlent avec le vinaigre le suc que l'on a exprimé de la passerage, pour en faire des sausses aux viandes rôties.

CCCXLVII.

PATATE, POMME DE TERRE;

TRUFFE ROUGE, TRUFFE BLANCHE.

Solanum tuberosum, Linn.
Solanum tuberosum esculentum, Pin.

Les tubercules de la racine de patate sont les pommes de terre; on les mange cuites à l'eau ou encore mieux sous la cendre, puis fricassées de diverses manieres; on en fait des gâteaux & du pain; les Américains après les avoir fait cuire, les détrempent dans l'eau & en tirent une bonne boisson; les meilleures manieres pour les apprêter sont de les couper crues par tranches minces,

& de les faire frire au beurre ou à l'huile, après les avoir ſaupoudré légerement, ou bien de les faire cuire dans de l'eau, de les couper enſuite par tranches & de les fricaſſer au beurre avec l'oignon, ou enfin, & c'eſt la méthode qu'on doit préférer, de les hacher après qu'ils ſont cuits, & d'en faire une pâte avec de la mie de pain, quelques jaunes d'œufs & des herbes fines, dont on fait des boulettes, qu'on fait rouſſir au beurre dans la caſſerole; on apprête encore ces tubercules à la ſauſſe blanche; on les fait auſſi cuire au vin. A Stockolm on tire de l'eau-de-vie de ces racines.

CCCXLVIII.

PATIENCE VIOLAN,

Lapathon Violon.

Rumex pulcher, Linn.
Lapathum pulchrum bononienſe ſinuatum, Linn.

On ſe ſert de cette plante dans nos Provinces méridionales en guiſe d'oſeille; quelques-uns mangent auſſi dans leur potage les feuilles d'une eſpece de patience, qu'on nomme ſang de dragon.

CCCXLIX.

PAVOT BLANC.

Papaver hortenſe ſemine albo, ſativum dioſcoridis, album plinii, Pin.
Papaver ſomniferum, Linn.

On faiſoit autrefois du pain avec de la graine de pavot blanc & noir. Matthiole dit, que ceux qui habitent dans la Vallée de Trentin, dans la Styrie & la Haute Autriche, ſe nourriſſent de gâteaux faits avec les graines de pavots blancs & noirs, & avec de la farine. Tournefort a remarqué qu'à Genes, les Dames les plus nobles & les filles, mangeoient beaucoup de graines de pavot couvertes de ſucre; on fait avec la graine de pavot une huile, qu'on nomme huile d'œillet; cette huile eſt aſſez douce, pour peu qu'elle ſoit récente, on peut la faire paſſer pour de l'huile d'olive commune; on peut s'en ſervir pour les fritures, on l'appelle dans les Provinces huile d'olive du petit peuple.



CCCL.

PECHER.

Perſica molli carne vulgaris, viridis & alba, Pin.
Amygdalus perſica, Linn.

La pêche eſt une nourriture aſſez bonne, ſavoureuſe, délicate, rafraîchiſſante & ſaine, lorſqu'elle eſt mangée mûre & en petite quantité; on en fait des compotes. Le pavi de Pompone qui eſt une eſpece de pêche, ſe confit au vinaigre comme les cornichons, on en peut manger par ce moyen, pendant toute l'année, il ſurpaſſe en qualité tout ce qu'on a coutume de confire de cette maniere.

Compote de Pêches.

1. Prenez des pêches qui ne ſoient pas parfaitement mûres, pelez-les & ôtez le noyau, paſſez-les à l'eau ſur le feu, faites-les bouillir juſqu'à ce qu'elles montent & qu'elles s'amolliſſent; tirez-les enſuite & les jettez dans de l'eau fraîche; après cela mettez-les clarifier au ſucre, laiſſez-les bouillir juſqu'à ce qu'elles n'écument plus, tirez-les & ſervez chaudement. Si les pêches ſont tout-à-fait mûres, pelez-les proprement, ôtez le noyau, mettez-les par quartiers dans un plat de terre ou une caſſerole poudrée

e sucre dans le fond, avec de l'écorce de citron confite hachée, & faites cuire le tout u four; quand elles sont cuites, poudrez-es de sucre; faites-leur prendre couleur vec la pelle rouge, dressez votre compote : servez chaudement.

Pêches au liquide.

2. Prenez des pêches un peu vertes, pelez-es, ôtez les noyaux, mettez-les à mesure lans l'eau fraîche; faites-les ensuite bouillir petit feu dans de l'autre eau, & quand elles commencent à verdir, ôtez-les de dessus le feu & les laissez refroidir pour les mettre ensuite dans de l'eau fraîche; faites cuire du sucre à perlé, mettez-y vos pêches bien égouttées de leur eau, faites-les bouillir & es écumez bien, ôtez-les après de dessus le feu & les laissez refroidir; quand elles sont froides, remettez-les encore sur le feu, faites-es bouillir jusqu'à ce que le syrop en soit cuit à perlé; cela fait, tirez-les & les dressez dans des pots; au lieu de les peler, vous pouvez les passer à la lessive comme les haricots verts.

Pêches séchées au four.

3. Cueillez à l'arbre celles que vous voudrez conserver, car celles qui tombent d'elles-mêmes, outre qu'elles sont trop mûres, se meurtrissent, de maniere qu'elles sont fort

difficiles à ſécher dans ces endroits qui ont quelque choſe de déſagréable au goût; mettez-les au four pour les amortir, fendez-les enſuite avec un couteau pour en tirer le noyau; ouvrez les & les applatiſſez, afin qu'en les remettant au four, elles ſechent également en dehors & en dedans; quand vous les croyez ſuffiſamment cuites, tirez-les du four, & pendant qu'elles ſont encore chaudes, refermez-les & les applatiſſez une ſeconde fois pour les ſerrer dans un lieu plus ſec.

Tourtes de Pêches grillées.

4. Faites griller des pêches ſur un fourneau bien allumé; quand elles ſont grillées, mettez-les dans de l'eau, ôtez proprement la peau, remettez-les dans de l'autre eau, ôtez enſuite les noyaux & les mettez dans une poële avec la quantité qu'il faut de ſucre clarifié, couvrez-les & les laiſſez mitonner; quand elles ſont cuites, tirez-les & les laiſſez refroidir; foncez une tourtiere d'une abaiſſe de pâte feuilletée, arrangez-y vos pêches, faites pardeſſus quelques façons de bandes de pâte feuilletée, un cordon autour; dorez d'un œuf battu & mettez cuire au four; quand votre tourte eſt cuite, tirez-la, glacez-la à l'ordinaire, dreſſez-la dans un plat & ſervez chaudement.

Tourtes de Pêches blanches.

5. Pilez vos pêches, ôtez-en les noyaux, mettez-les dans une poële avec la quantité qu'il faut de ſucre clarifié & les faites cuire ſur un fourneau, la poële couverte; quand elles ſont cuites, laiſſez-les refroidir; dreſſez la tourte de la même maniere que la précédente, faites cuire de même & ſervez chaudement.

Pêches mûres au liquide.

6. Prenez des pêches à moitié mûres, pelez-les, ôtez-en le noyau, paſſez-les à l'eau ſur le feu pour les blanchir, à meſure qu'elles montent, tirez-les avec l'écumoire, rafraîchiſſez-les à l'eau, égouttez-les, mettez-les clarifier au ſucre, dans lequel vous les ferez bouillir juſqu'à ce qu'elle n'écument plus; ôtez ſoigneuſement cette écume, & laiſſez repoſer votre fruit environ deux heures; votre fruit repoſé, mettez-le ſur le feu; faites cuire le ſyrop au liſſé, en l'augmentant s'il eſt trop diminué; ôtez-le enſuite de deſſus le feu, laiſſez-le repoſer dans ſon ſyrop encore pendant deux heures, remettez-le enſuite ſur le feu pour lui faire prendre la cuiſſon au grand perlé; cela fait, empotez-le.

Eau de Pêches.

7. Prenez ſix ou huit pêches, ſuivant leur

grosseur, coupez-les par morceaux & les jettez dans une pinte d'eau; faites-leur prendre un bouillon dans la même eau pour en tirer le goût; ôtez-les ensuite de dessus le feu, & quand elles seront refroidies, mettez-y un quarteron ou cinq onces de sucre; le sucre fondu, passez le tout à la chausse, jusqu'à ce que l'eau soit claire; faites-la rafraîchir pour boire; si vous augmentez le nombre des pêches, il faut augmenter à proportion la quantité de sucre.

Pêches vertes au sec.

8. Vos pêches étant confites au liquide de la façon dont il est fait mention au n°. 6, laissez votre poëlon pendant une nuit à l'étuve; pour en dessécher toute l'humidité; le lendemain dressez-les à l'ordinaire, poudrez-les de sucre & les laissez sécher à l'étuve.

Pêches mûres au sec.

9. Faites-les sécher comme il est dit au n°. 8, & les poudrez de sucre à chaque fois que vous les retournez.

Pâte de Pêches.

10. Prenez des pêches qui ne soient pas extrêmement mûres, pelez-les & en ôtez les noyaux; faites-les bouillir dans de l'eau à petit feu, jusqu'à ce qu'elles commencent à devenir comme vertes, laissez-les ensuite refroidir dans leur eau; quand elles sont

roides, tirez-les & les laiſſez égoutter, paſ-ez-les enſuite dans une paſſoire; quand elles ont paſſées, mettez-les dans un poëlon ou aſſin bien net; faites-les ſécher à petit feu, emuant toujours avec la ſpatule juſqu'à ce ue vous voyez que vos pêches commencent ſécher, ce que vous connoîtrez lorſqu'elles e tiendront plus au poëlon; mettez-y en-uite ce qu'il faut de ſucre en poudre, & ncorporez bien le tout enſemble; après cela tendez votre pâte ſur des ardoiſes en telles arines que vous voudrez, & la laiſſer ſé-cher à l'étuve comme les confitures ſeches; u lieu de mettre votre ſucre en poudre, il eſt mieux de le faire cuire à caſſé pour 'incorporer dans la marmelade.

Pêches mûres confites à l'eau-de-vie.

11. La pêche étant naturellement froide, eſt plus difficile à confire que les autres fruits; l faut un ſyrop qui ait plus de corps & met-tre plus d'eſprit. Il faut choiſir pour cela les plus belles pêches qu'il ſera poſſible de trou-ver, qui ne ſoient pas tout-à-fait mûres, les cueillir en ſaiſon ſeche & chaude, dans la chaleur du jour, afin que l'humidité en ſoit bien eſſuyée, les prendre ſans tache, il faut bien eſſuyer le duvet ou le coton qui les couvre; on les fend enſuite juſqu'au noyau pour donner au ſyrop & aux eſprits la faci-lité d'en bien pénétrer l'intérieur & de les confire à fond, & afin qu'elles puiſſent ſe

conſerver. Cette préparation faite, vous mettrez votre ſucre dans une poële à confiture, & le tout relativement & par proportion à la quantité de fruits que vous aurez à confire; vous mettrez de l'eau à proportion, & vous clarifierez votre ſucre; quand votre ſyrop ſera fait à moitié, vous mettrez dans ce ſyrop une partie de vos fruits; il faut qu'il ſoit bouillant, & vous les laiſſerez blanchir. Il faut avoir bien ſoin de les ôter au véritable point de leur blanchiſſage, il vaudroit encore mieux qu'ils le fuſſent moins que plus; vous les tirerez enſuite avec une écumoire à meſure qu'ils blanchiront, & il faut être prompt à les retirer, parce que ceux qui cuiſent trop ſont perdus; on peut tout au plus les ſervir alors comme compote, mais ils ne vallent plus rien pour être confits à l'eau-de-vie; quand vous retirerez les fruits du blanchiſſage, il faut avoir ſoin de les arranger à meſure ſur une table couverte de linge blanc, pour les laiſſer égoutter, & obſerver de les poſer ſur leur entaille, afin que l'eau que le fruit a pris au blanchiſſage s'écoule, & qu'il ne reſte que le parfum du fruit; pendant que le fruit s'égoutte & ſe refroidit, vous acheverez le ſyrop que vous ferez cuire à la plume, prêt à candir ou à ſe cryſtalliſer; vous le retirerez & le paſſerez dans un tamis, enſuite vous le laiſſerez repoſer & refroidir, puis vous mettrez en pareille quantité, moitié d'eſprit-de-vin & de

yrop ; & quand vos pêches seront bien arangées dans vos bouteilles, vous les remlirez de syrop & d'esprit. Ce fruit, quoique ros & lourd, se soutient dans la liqueur qui it son syrop, sans toucher le fond, jusqu'à e qu'il soit confit à fond. Quand elles auront té bien pénétrées de syrop & des esprits, lles tomberont au fond, & pour lors elles ront bonnes à manger ; voilà la véritable içon de préparer, confire & conserver les êches ; si vous en voulez confire un cent, renez-en toujours plus que le nombre, our remplacer celles qui périront au blanhissage. Vous prendrez pour faire votre yrop, huit livres de sucre avec six pintes 'eau ; quand votre sucre sera fondu, & que e syrop sera prêt à bouillir, vous le clarierez avec trois ou quatre blancs d'œufs ouettés ; vous ne les mettrez pas tout à la ois, mais vous les partagerez & les emloyerez par quart ; & quand vous les aurez larifiés en y mettant la moitié desdits blancs l'œufs, & que votre syrop commencera à rendre corps, vous blanchirez vos pêches ; uand vos pêches seront blanchies, vous cheverez le syrop, jusqu'à ce qu'il commence à se crystalliser, & mettant le reste le vos blancs d'œufs pour le clarifier entierement, vous attendrez, en le laissant reposer, qu'il soit refroidi à fond, après quoi vous y mêlerez quatre pintes d'esprit-de-vin,

& vous verſerez le mêlange ſur vos pêche
bien rangées dans vos bouteilles.

Noyaux de Pêche.

12. Prenez de la pâte à paſtilles, mettez-y d la cochenille autant qu'il en faut pour donner la couleur de noyaux, placez dans l milieu une amande, & ayez enſuite un moul à noyau, dans lequel vous mettrez votr pâte & ſon noyau; quand votre pâte eſt bie marquée, vous la faites ſécher à l'étuve meſure que vous en faites; ſi vous n'ave pas de pâte de paſtilles, prenez de la mar melade de groſeilles & deſſechez-la, enſuit pilez-la dans le mortier avec du ſucre e poudre; maniez-la ſur la table comme de l pâte; formez enſuite vos noyaux avec l moule, en mettant une amande dedans, 8 faites-les ſécher à l'étuve.

Pêches vertes.

13. Vous prendrez des pêches dont l noyau ne ſoit point formé, vous les paſſe rez à la leſſive comme les amandes, pou leur ôter la bourre; il faut remarquer que l leſſive ne doit point être ſi forte, parce qu la bourre n'eſt pas ſi difficile à ôter; enſuit vous les paſſerez à l'eau pour les faire blan chir & reverdir, & vous les mettrez au ſucr clarifié comme les amandes, ſoit en liquide ſoit au ſec; ſi la pêche eſt un peu forte vou

ous pouvez la peler, comme les abricots
erds.

Marmelade de Pêches,

14. Prenez de bonnes pêches, qui ne
bient point trop mûres, ôtez-en la peau
t le noyau, & coupez-les le plus mince que
ous pourrez; mettez-les dans une poële,
yez en même temps du ſucre, trois quarte-
ons pour une livre de pêche, ou livre pour
vre, pilez-le & jettez-le à meſure ſur votre
uit, après quoi placez vos pêches avec le
ıcre ſur un feu bien clair; remuez toujours
vec une écumoire, de crainte qu'elles ne
'attachent au fond; vous aurez ſoin, quand
lles commenceront à ſe lier, de les ôter du
eu, pour en écraſer tout ce qui n'eſt pas
ondu avec une ſpatule ſur une écumoire;
ous remettrez enſuite votre marmelade ſur
e feu, pour lui faire faire quelques bouil-
ons. Pour connoître ſon point de cuiſſon,
faut tremper légérement votre doigt de-
ans, que vous appuyez contre le pouce;
ils ſe collent enſemble, la marmelade eſt
ite; l'on peut auſſi faire cette marmelade
ans un chaudron bien net ſur un feu clair,
a cuiſſon eſt ſimple & belle.

Compote de Pêches grillées entieres.

15. Prenez des pêches magdelaines ou
utres, qui ne ſoient point trop mûres; faites-
es griller ſur un fourneau bien allumé à

grand feu, en les remuant continuellement pour qu'elles grillent également par tout; tirez-les du feu & mettez-les dans de l'eau fraîche pour ôter la peau qui est grillée, & à mesure faites-les égoutter sur un tamis. Il faut les mettre dans une poële sur le feu, avec de l'eau & du sucre suffisamment, les couvrir & les faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient mollettes; ensuite dressez-les dans un compotier, & passez le syrop dans un tamis sur votre fruit, & servez-les chaudes.

Glace de Pêches.

16. Vous prenez huit belles pêches bien mûres, que vous écrasez avec la main; vous y versez une chopine d'eau, il faut les faire infuser pendant une heure ou deux; vous les passerez au travers d'un tamis, en les pressant sans les remuer, pour en exprimer tout le jus; vous y mettrez une demie-livre de sucre, & vous ferez prendre à la glace.

Pêches glacées en fruit.

17. Prenez de bonnes pêches presque mûres, de celles que vous jugerez à propos, ôtez-en la peau & le noyau, coupez-les le plus mince que vous pourrez; vous pilerez autant de livres de sucre que vous avez de livres de pêche; mettez le sucre & les pêches dans une poële, vous les ferez bouillir ensemble sur un feu clair, en remuant toujours avec l'écumoire jusqu'à ce qu'elles

ient en marmelade; vous aurez ſoin, lorſ-
u'elles commenceront à ſe lier, de les ôter
u feu pour écraſer les pêches qui ne feront
as fondues; remettez-les ſur le feu pour les
ire cuire, juſqu'à ce que trempant un doigt
edans, & appuyant le pouce contre, ils ſe
ollent enſemble; ôtez votre marmelade
u feu; quand elle ſera froide, vous la met-
ez dans des moules à glace pour la faire
rendre à la glace; lorſque votre marmelade
ra priſe, il faut la travailler & enſuite la
emettre dans des moules à pêches; quand ils
nt tout pleins, il faut les envelopper de
apier & les mettre à la glace avec de la
lace pilée, mêlée avec du ſel & du ſalpêtre.
ous aurez ſoin que le vaiſſeau où vous les
ettrez ſoit percé, & qu'il ne retienne pas
eau. Lorſque vous voudrez les ſervir, vous
s retirerez des moules, pour appliquer
eſſus, avec un pinceau, une couleur de
êche naturelle que vous avez toute prête,
ite avec de la gomme gutte & un peu de
armin, ou de la cochenille, ſi vous n'avez
oint de carmin.

Cannelons glacés de Pêches.

18. Il faut écraſer avec la main au moins
ne douzaine de bonnes groſſes pêches bien
ûres, que vous délayerez avec de l'eau, la
eſure de quatre cannelons; ajoutez-y une
ivre de ſucre; laiſſez infuſer le tout enſemble
nviron deux heures; enſuite vous le paſſe-

rez dans un tamis, en preſſant les pêches ſans les remuer, pour en tirer tout le jus, que vous mettrez dans une ſalbotiere pour faire prendre à la glace; quand elle ſera priſe, vous travaillerez cette glace pour la mettre dans ſix moules à cannelons, que vous envelopperez de papier, pour les remettre à la glace dans un vaiſſeau percé qui ne retienne point l'eau; lorſque vous voudrez les ſervir, vous leur ferez quitter les moules.

Pêches au caramel.

19. Mettez égoutter des pêches confites à l'eau-de-vie, pour les faire ſécher à l'étuve; faites cuire du ſucre au caramel, que vous tiendrez chaudement ſur un petit feu, ſans qu'il bouille; prenez des pêches une à une, pour les retourner dans le ſucre avec une fourchette; vous y mettez, en les retirant un petit bâton, pour les faire égoutter ſur un clayon; il faut mettre le petit bâton dans la maille du clayon, afin que le caramel puiſſe ſécher en l'air; vous pouvez mettre de la même façon des pêches confites au ſec.

Compote de pêches à l'eau-de-vie.

20. Prenez des pêches confites à l'eau-de-vie que vous mettrez égoutter, coupez-les par tranches & dreſſez-les proprement dans un compotier; mettez dans une poële un morceau de ſucre avec de l'eau, que vous

erez réduire en ſyrop léger, & vous le ver-
erez ſur les pêches.

Compote de Pêches à la cloche.

21. Prenez un compotier d'argent, met-
ez du ſucre fin dans le fond, arrangez deſſus
a quantité de pêches qu'il en peut tenir dans
e compotier; il faut les laiſſer entieres & les
oudrer par tout par deſſus avec du ſucre
in; mettez le compotier ſur un petit feu,
un couvercle de tourtiere deſſus, avec
u feu; faites-les cuire à petit feu jusqu'à
e qu'elles fléchiſſent ſous les doigts, qu'elles
oient bien glacées & de belle couleur. Cette
ompote ſe ſert chaude; ſi vous voulez en
aire ſur une aſſiette d'argent, vous la dreſ-
erez dans un compotier de porcelaine, &
ous la mettrez à l'étuve juſqu'à ce que
ous ſerviez.

Glace de Pavi, eſpece de Pêches.

22. Prenez huit pavis bien mûres, cou-
pez-en la chair bien menue, pour les mettre
dans une pinte d'eau que vous mettrez ſur
e feu; vous lui ferez prendre une douzaine
de bouillons; vous les jetterez enſuite ſur
un tamis, pour en tirer le plus de jus que
vous pourrez; mettez-y une demi-livre de
ſucre; lorſqu'il ſera fondu, faites prendre
à la glace.

CCCLI.

PEIGNE DE VENUS, AIGUILLE.

Scandix ſemine roſtrato vulgaris, Pin.
Scandix pecten, Linn.

Quelques perſonnes mangent cette plant[e] tendre & crue en ſalade, ou cuite avec d[u] beurre & de l'huile.

CCCLIII.

PERCEPIERRE.

Crithmum ſeu fæniculum minus, Tour.
Crithmum maritimum, Linn.

L'uſage de la percepierre pour la vie, [ſe] borne aux ſalades d'hiver, ou on la mê[le] avec les anchois, la betterave, les capre[s], les cornichons; confite au vinaigre, elle ex[-]cite l'appetit & flate le goût; la maniere [de] la confire eſt la même que celle des corni[-]chons, avec leſquels on la mêle ordinair[e-]ment.



CCCLIV.

PERSIL.

Apium hortense seu petroselinum vulgo, Pin.

Apium petroselinum, Linn.

Le persil est d'un grand usage dans la cuisine pour relever le goût des viandes, du poisson, des œufs & de la plûpart des légumes; sa racine sert aussi dans plusieurs ragoûts, & donne un fort bon goût à la soupe.

CCCLV.

PERVENCHE.

Pervinca vulgaris latifolia flore cæruleo, Tour.

Vinca major, Linn.

J. Bauhin, dit d'après *Tragus*, que si l'on met une suffisante quantité de pervenche dans un tonneau de vin trouble, on le rétablira en quinze jours, sur-tout si on l'a soutiré auparavant.



CCCLVI.

PESSE, PEU, PICEA, EPICIER, FAUX SAPIN, SAPIN ROUGE.

Pinus abies, Linn.
Abies temiore folio, fructu deorsum inflexo, Tour.

On peut, suivant M. Duhamel, faire une très-bonne boisson avec les feuilles & les jeunes pousses de cet arbre, comme les Canadiens font avec celles de l'épinars.

CCCLVII.

PETITE FEVE DES INDES.

Phaseolus indicus minimus, Rumph.

Cette feve est rouge & la plus usitée chez les habitans de Java, tous les navires qui courrent les mers des Indes en sont pleins; c'est la meilleure de toutes les feves, elle n'est pas venteuse; les Matelots savent mieux cuire ces especes de feves que les Cuisiniers; quand elles sont cuites, ils en détachent la peau en les comprimant avec la main; ils les font ensuite cuire avec du jus de viandes, du persil & des oignons.

CCCLVIII.

PETIT LIMON.

Limonellus seu limon tenuis, Rumph.

Ce fruit est de la grosseur d'un abricot, son suc est très en usage chez les Indiens, ils en mettent dans tous leurs mets en guise de vinaigre.

CCCLIX.

PETIT PALMIER.

Palma minor, Pin.
Chamærops humilis, Linn.

La moëlle farineuse de ce palmier est plus fibreuse que celle du sagou ; quand on l'a tiré, il faut bien la battre avec des bâtons pour l'amollir, après quoi on la met dans un grand vase pour la monder. On fait avec cette farine ainsi mondée, un pain qui est plus mauvais que celui du sagou. Il y a un pays où l'on fait une bouillie assez bonne avec la farine de cette moëlle, qu'on y prépare en grains semblables à ceux de la coriandre.



CCCLX.

PETOLE.

Petola vulgaris, Rumph.

C'eſt une eſpece de cocombre ſauvage qui eſt commune à Amboine & dans la Chine; ſon fruit eſt la nourriture quotidienne du Peuple dans ces pays; on coupe les plus jeunes & les plus tendres par tranches, & on les cuit avec du jus de poiſſon & du ſuc de coco; on y ajoute auſſi de la ſquille ſeche pour leur ôter leur fadeur. Il croît à Bengale une autre eſpece de petole, qu'on nomme *petola Bengalenſis*, Rumph. Les habitans de Bengale en mangent le fruit qu'ils aſſaiſonnent avec beaucoup de poivre & d'aromates, & ils regardent ce mets comme ſalutaire.

CCCLXI.

PETSAI DES CHINOIS.

C'eſt un légume très-uſité chez ces Peuples; il eſt ſemblable, quant aux feuilles, à la laitue romaine. Les naturels du pays le cuiſent avec le ris, lorſqu'il eſt confit avec le ſel ou les aromates.

CCCLXII.

PICRIDE EPINEUSE.

Picris ethioides, Linn.
Hieracium echioides capitulis cardui benedicti, Pin.

Les feuilles de cette plante peuvent ſe manger cuites comme celles d'aſperges.

CCCLXIII.

PIMPINELLE BLANCHE.

Pimpinella alba.
Dictamnus albus.

Les habitans de la Sybérie mangent crues les racines de cette plante.

CCCLXIV.

PIED DE LIEVRE, ROUGEOLE.

Trifolium arvenſe, Linn.
Trifolium arvenſe humile ſpicatum ſive lagopus, Pin.

On peut dans les années de diſette, mêler la graine de cette plante avec de bon grain pour faire le pain; elle y entre quelquefois naturellement en abondance & y donne une

couleur rougeâtre, qui inquiete, quoique nullement dangereuse.

CCCLXV.

PIED DE VEAU, GOUET,

ARUM, VAQUETTE, FUGUCIRON, CICOTRIN, RACINE AMIDONNIERE,

Arum maculatum, Linn.
Arum vulgare non maculatum, Pin.

Dans les temps de disette, on a fait du pain avec la racine de cette plante. M. de Mestivier a fait voir depuis peu l'usage qu'on pouvoit aussi faire de sa graine pour du pain.

CCCLXVI.

PIMENT, PIMENT FEMELLE.

PIMENT MASLE, PIMENT ROYAL, GALE.

Myrica gale, Linn.
Rhus Myrtifolia belgica, Pin.

J. Bauhin rapporte que de son temps on le mettoit dans la bierre au lieu de houblon; les Paysans de la Suede l'employent encore à cet usage.

CCCLXVII.

PIMPRENELLE,

Petite Pimprenelle.

Poterium ſanguiſorba, Linn.
Pimpinella ſanguiſorba minor hirſuta, Pin.

La pimprenelle eſt la fourniture des ſalades champêtres ; la culture l'a rendue plus agréable.

CCCLXVIII.

PIN, PIN SAUVAGE, PINIER.

Pinus ſylveſtris, Linn. & Pin.

Dans le Nord les enfans mangent ſa ſeconde écorce. Les Dalicartiens en font du pain, en la grillant légérement ; ils tirent auſſi de l'eau-de-vie de ſes jeunes pouſſes. On mange les amandes de pin cultivé, on en fait des émulſions, des dragées, & on en tire par expreſſion une huile auſſi bonne que celle des noiſettes. L'aubier mou de cet arbre fournit au printemps, en Suede, un mets qu'on dit très-délicat.

Pignons en dragées.

1. Les Confiſeurs couvrent les pignons

de ſucre après les avoir laiſſez quelque temps enveloppés dans du ſon chaud, afin de les dégraiſſer ; ce ſont les pignons en dragées qui n'ont rien de mal faiſant.

CCCLXIX.

PISSENLIT, DENT DE LYON.

Leontodon taraxacum, Linn.
Dens leonis latiore folio, Pin.

On mange au printemps les feuilles de piſſenlit en ſalade.

CCCLXX.

PISTACHIER.

Therebinthus indica theophraſti, *piſtachia dioſcoridis*, Tour.
Piſtacia vera, Linn.

Les piſtaches ſont fort nourriſſantes, on a coutume de les mêler parmi les choſes que l'on ſert au deſſert, ſur-tout dans les crêmes. Les Confiſeurs les couvrent de ſucre, pour faire ce qu'on appelle piſtaches en dragées.

Crême de Piſtaches.

1. Echaudez vos piſtaches, & pilez-les avec de l'écorce de citron confit & de citron verd ; délayez deux pincées de farine avec trois ou quatre jaunes d'œufs & du ſucre à

roportion; verſez deſſus peu à peu une hopine au moins de bon lait; mettez-y vos iſtaches; paſſez le tout deux ou trois fois à étamine, & faites cuire comme les autres rêmes. Dreſſez celle-ci dans un plat, & ſer-ez-la froide; on peut la ſervir chaude en faiſant une glace blanche qu'on fait ſécher u four.

Orgeat de Piſtaches.

2. Vous prenez un quarteron de piſtaches que vous échaudez; mettez-les dans un mor-ier avec un quarteron, moitié de graine de concombre & moitié de graine de melon; pilez le tout enſemble en l'arroſant de temps en temps avec une demie-cuillerée d'eau, pour empêcher qu'elles ne tournent en huile; vous les retirez enſuite dans une ter-rine pour les délayer avec trois chopines d'eau; paſſez-les pluſieurs fois dans une éta-mine, en bourrant avec une cuillier; lorſ-qu'elles ſeront paſſées, vous y mettrez un peu plus d'un quarteron de ſucre avec le jus d'un citron; mêlez le tout enſemble, & repaſſez-le dans une ſerviette avant que de mettre rafraîchir.

Meringues de Piſtaches.

3. Prenez une poignée ou deux de piſ-taches & les échaudez; quand vous aurez fouetté vos blancs d'œufs, & que vous y aurez mis & battu enſemble du ſucre fin,

mettez-y vos piſtaches bien égouttées de leur eau, avec la cuillier à bouche ; formez les meringues de la groſſeur que vous voulez, & les glacez de la belle maniere ; ſi on ne veut pas les glacer, elles reſteront blanches comme du papier ; elles ſervent pour garnir toutes ſortes de tourtes d'entremets, principalement des tourtes de maſſepain.

Tourtes de Piſtaches.

4. Amandez un quarteron de piſtaches, mettez-les égoutter & les pilez dans le mortier ; étant pilées, mettez-y un morceau de beurre frais de la groſſeur d'un œuf, une écorce de citron verte confite, deux jaunes d'œufs frais ; prenez une demi-cuillerée de farine de riz, mettez-la dans une caſſerole & délayez-la avec un demi-ſeptier de crême douce peu à peu ; mettez-y deux jaunes d'œufs frais, un peu de ſel, du ſucre à proportion ; faites cuire la crême ſur un fourneau ; étant cuite, ôtez les piſtaches du mortier & les délayez avec la crême ; laiſſez-la refroidir ; ſi elle eſt de bon goût, faites une abaiſſe de pâte feuilletée, & enfoncez la tourtiere que vous voulez faire ; vuidez-y la pâte de piſtaches, & l'étendez avec une cuillier par tout ; faites-y des façons deſſus avec des bandes de feuilletage & une bordure autour ; mettez-la cuire au four ou ſous un couvercle ; étant cuite, tirez-la & la glacez, ſervez-la chaudement.

Tartelettes

Tartelettes de Piſtaches.

5. Les tartelettes de piſtaches ſe font de la même pâte que les tourtes. Il faut faire des petites abaiſſes de pâte feuilletée, enfoncer des moules de petits pâtés & mettre dedans une cuillerée de pâte de piſtaches; faites-les enſuite cuire au four ou dans une tourtiere, ou ſous un couvercle. Etant cuites, tirez-les, & les glacez de la même maniere que la tourte, & les ſervez pour un plat ou pour garniture.

Crême de Piſtaches grillées.

6. Faites-la comme il eſt dit n°. 1, & riſſolez-la; quand elle commencera à s'attacher, remuez juſqu'à ce qu'elle ait pris conſiſtence; dreſſez-la dans un plat & uniſſez-la bien; faites-la riſſoler à petit feu & laiſſez-la s'attacher au fond du plat, rapez du ſucre par deſſus, glacez-la avec la pelle rouge & ſervez chaudement.

Maſſepains de Piſtaches en joyaux.

7. Echaudez une demi-livre de piſtaches, que vous mettez dans un mortier & que vous pilez très-fort, en les arroſant avec un peu d'eau de fleurs d'orange; mettez-les dans une poële avec ſix onces de ſucre en poudre; faites-les deſſécher ſur un très-petit feu, juſ-

qu'à ce qu'elles ne se collent point après les doigts; vous les mettez sur du papier avec du sucre fin dessous; à mesure que vous l'abatrez avec le rouleau, vous y jettez un peu de sucre fin mêlé d'un quart de farine, pour que la pâte ne se colle point après le papier; coupez-en des filets de longueur d'un demi doigt, pour en former des cercles autour en forme d'un petit manche de couteau bien rond, en pinçant les deux bouts, pour les faire tenir ensemble; lorsque vous avez formé tous ces cercles ou joyaux, vous les trempez dans une marmelade de confiture délayée avec un peu de blanc d'œuf; mettez-les à mesure dans du sucre fin pour les rouler dedans, & dressez-les sur des feuilles de cuivre, pour les mettre cuire dans un four doux.

Massepains ordinaires de Pistaches.

8. Echaudez une livre de pistaches, jettez-les dans de l'eau fraîche, égouttez-les, & vous les pilerez bien dans un mortier; faites cuire trois quarterons de sucre à la plume & mettez-y vos pistaches; desséchez la pâte à petit feu, tirez-la de la poële & faites-la refroidir sur une planche; mettez un peu de sucre en poudre par dessus, & quand elle sera froide, vous en ferez une abaisse avec un rouleau; vous la découperez avec des moules de fer blanc façonnés ou unis, ou vous ne les ferez cuire que

l'un côté à petit feu; quand ils seront cuits l'un côté, vous les laisserez refroidir; vous ferez une glace royale d'un blanc d'œuf frais & de l'eau de fleurs d'orange; vous les glacerez du côté qu'ils ne sont pas cuits, & vous les ferez cuire à petit feu.

Pistaches à la fleurs d'Orange.

9. Faites tremper deux gros de gomme adraganthe, avec deux cuillerées d'eau de fleurs d'orange & un demi verre d'eau; lorsqu'elle est fondue, vous la passez dans un linge en la pressant fort; vous avez un quarteron de pistaches échaudées & pilées très-fin dans un mortier; lorsqu'elles sont pilées, mettez-y votre eau gommée avec du sucre fin, pilez le tout ensemble en y ajoutant du sucre fin, jusqu'à ce que cela forme une pâte maniable, que vous mettez sur une table pour en prendre de petits morceaux égaux, que vous roulez dans les mains, & vous en formez des especes d'amandes que vous mettez à mesure sur des feuilles de papier blanc, pour les faire cuire dans un four très-doux.

Lait de Pistaches.

10. Echaudez un quarteron de pistaches, que vous pilez très-fin, en les arrosant de temps en temps avec une cuillerée de lait & quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange; faites bouillir une chopine de crême avec

un demi-ſeptier de lait & environ un quarteron de ſucre ; laiſſez réduire à un tiers ; vous l'ôtez enſuite du feu, pour y délayer les piſtaches que vous paſſez à pluſieurs fois dans une ſerviette.

Biſcuits de Piſtaches.

11. Prenez une demie-livre de Piſtaches bien vertes & deux douzaines d'amandes douces, échaudez-les & paſſez les à l'eau fraîche, tirez-les ſur une ſerviette pour les eſſuyer, & pilez-les dans un mortier avec un morceau d'écorce de citron verd & une rapure de citron ; fouettez huit blancs d'œufs en neige, mettez-y trois jaunes d'œufs, une demie-livre de ſucre en poudre & une petite cuillerée de farine ; jettez le tout dans un mortier, & après l'avoir bien délayé, dreſſez vos biſcuits dans des moules de papier quarré ; glacez-les & faites-les cuire de même que ceux d'amandes,

Conſerve de Piſtaches.

12. Echaudez une once de piſtaches de la même façon que les amandes ; lorſque vous les aurez égouttées, pilez-les très-fin, & paſſez-les au tamis pour les mettre dans une demie-livre de ſucre cuit à la petite plume ; après l'avoir ôté du feu, remuez les piſtaches dans le ſucre pour les bien mêler enſemble ; dreſſez votre conſerve dans un moule de papier ; quand elle ſera froide,

vous la couperez par tablettes à votre usage.

Diablotins aux Pistaches.

13. Vous les faites comme les diablotins au chocolat, (voyez art. cachou) avec cette différence, que vous mettez dans le milieu une pistache entiere, émondée de sa peau; roulez les diablotins dans les mains pour leur donner la figure d'une petite olive; vous les roulez ensuite dans de la nompareille blanche, & vous les faites sécher à l'étuve.

Fromage de Pistaches.

14. Pour une pinte de crême qui doit aller sur le feu, prenez six onces de pistaches, que vous échaudez & émondez; il faut les piler très-fin & les passer au travers d'un tamis à plusieurs reprises, afin de n'en point perdre; vous les délayerez dans la crême après que vous lui aurez donné un bouillon; vous la remettrez sur le feu, en la remuant toujours pendant trois ou quatre bouillons; vous y mettrez environ une bonne demie-livre de sucre & une cuillerée d'eau de fleurs d'orange; vous mettrez ensuite votre crême dans une salbotiere pour la faire prendre à la glace, & vous la finirez de la même façon que celui à la crême.

Gâteau de Piſtaches.

15. On prend une livre de ſucre en poudre, une demie-livre de piſtaches mondées; pour deux ſols de gomme adraganthe fondue dans de l'eau, pilez bien le tout enſemble & ajoutez-y quelques gouttes d'eau odoriférante; quand le tout eſt bien pilé, maniez la pâte ſur une table; formez-en vos gâteaux de telle maniere & de telle figure qu'il vous plaira; dreſſez-les ſur une feuille de papier & faites-les cuire au four.

Piſtaches filées.

16. Echaudez un demi-quarteron de piſtaches, que vous couperez par petits filets; eſſuyez-les avec un linge, & ſemez-les ſur des feuilles de cuivre frottées légérement de bonne huile d'olives; vous avez un ſucre cuit au caramel, que vous tenez chaudement pour qu'il ne ſe prenne pas; prenez-en avec deux fourchettes que vous filez à meſure ſur tous les filets de piſtaches, en laiſſant des vuides entre; vous retournez vos piſtaches ſur une autre feuille de cuivre auſſi frottée d'huile, pour en faire autant qu'au côté précédent, en prenant garde de les trop charger de ſucre en les filant.

Piſtaches en ſurtout.

17. Prenez la quantité de piſtaches qu'il vous plaira, caſſez-les & mettez-les à la

praline, c'eſt-à-dire, lorſque le ſucre eſt cuit à la plume; vous les jettez dedans, & quand elles auront été un moment ſur le feu, vous les retirerez & vous les remuerez bien avec la gâche juſqu'à ce que les piſtaches ſoient toutes couvertes; il ne les faut pas mettre ſur le feu, mais vous battrez un blanc d'œuf avec une cuillier, & vous y mettrez tremper un peu d'eau de fleurs d'orange & vous tremperez vos piſtaches; enſuite vous les ôterez & vous les jetterez dans le ſucre en poudre bien ſeche, puis vous les rangerez ſur du papier blanc; vous mettrez au four & vous les ferez cuire lentement avec peu de feu deſſous & un peu plus deſſus; quand elles ſeront aſſez cuites & qu'elles auront aſſez de couleur, vous les tirerez du four & vous les mettrez à l'étuve pour qu'elles s'entretiennent ſeches.

Piſtaches en Olives.

18. Prenez des piſtaches que vous émondez, jettez-les à meſure dans l'eau fraîche, retirez-les & eſſuyez-les pour les piler très-fin dans un mortier; mettez-les dans une poële avec la moitié peſant de ſucre en poudre de ce que vous avez de piſtaches; faites-les deſſécher au feu, juſqu'à ce que la pâte ne ſe colle plus après les doigts; vous les retirez enſuite de la poële pour les mettre ſur du papier avec du ſucre en poudre, vous en prendrez de petits morceaux que vous

roulerez dans vos mains pour leur donner la forme d'olives ; mettez à chacun un petit bâton pour pouvoir les tremper dans un ſucre au caramel ; vous les dreſſez ſur un clayon, en mettant les petits bâtons dans la maille du clayon, afin que le caramel puiſſe ſécher en l'air, & vous les dreſſerez ſur une aſſiette de porcelaine garnie d'un rond de papier découpé.

Conſerve de Piſtaches.

19. Echaudez une once de piſtaches, de la même façon que les amendes ; lorſque vous les aurez égouttez, pilez-les très-fin & paſſez-les au tamis pour les mettre dans une demi-livre de ſucre cuit à la petite plume ; après l'avoir ôté du feu, remuez les piſtaches dans le ſucre pour les bien mêler enſemble ; dreſſez votre conſerve dans un moule de papier, quand elle ſera froide, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Dragées de Piſtaches.

20. Echaudez des piſtaches, que vous faites enſuite ſécher à l'étuve ; ſi vous n'en faites qu'une livre, vous les mettrez dans une poële à proviſion avec un ſucre gommé, que vous faites avec un peu de gomme arabique fondue dans très-peu d'eau, & que vous mêlez avec du ſucre cuit à liſſé ; faites aller votre poële ſur un moyen feu, en la remuant toujours pour que les piſtaches pren-

ent ſucre également ; lorſqu'elles commen-
eront à ſécher, vous remettrez un peu de
e même ſucre pour leur donner encore
ne couche ou deux de cette même façon ;
ous continuez enſuite toujours à les re-
nuer, en leur donnant encore cinq ou ſix
ouches avec un autre ſucre au liſſé où il
'y a point de gomme, juſqu'à ce que vous
oyiez qu'elles en ayent aſſez à la derniere
ouche, vous les ôterez de la poële pour
s bien eſſuyer ; remettez-y les piſtaches
vec du ſucre au liſſé, vous les remuez
rtement ſur la fin ſans les faire ſauter ; lorſ-
u'elles ſeront bien liſſées, vous acheve-
ez de les ſécher à l'étuve.

CCCLXXI.

PISTACHES DE TERRE.

Ynichi, *Mani*, *Araquidan*.

On mange le fruit de cette plante cuit au
eſſert, car quand on le mange crud, il fait
nal à la tête ; les Indiens du Pérou le font
uire avec du miel & en font des gâteaux
'un goût aſſez agréable.



CCCLXXII.

PLANE, ERABLE PLANE, FAUX SYCOMORE.

Acer platanoides, Linn.
Acer major, Cam.

Cet arbre, lorſqu'il eſt bleſſé vers l'équinoxe du printemps, reprend une ſeve abondante ; on pourroit en faire du ſucre, comme on en fait en Canada avec celle de l'Erable rouge.

CCCLXXIII.

PLANTANO.

C'eſt un arbre des Iſles de Canarie, ſes fruits ſont à peu près de la forme des concombres, mais plus gros ; dans leur maturité leur écorce eſt noire, mais l'intérieur du fruit eſt d'un beau jaune doré, & le goût eſt ſi exquis, que l'on peut dire qu'il n'y a point de confiture ſi délicieuſe.

CCCLXXIV.

PLAQUEMINIER.

Guiacana ſeu pishanun virginianum Park.

A la Louiſiane on mange le fruit des pla-

ueminiers quand il eſt mol, comme des efles ; on ſe ſert de la pulpe pour faire des ſpeces de galettes fort minces, qui ont un goût aſſez agréable & qui arrête la diarrhée. Pour faire ces galettes, on écraſe les fruits ans des tamis fort clairs qui ſéparent la hair de la peau & des pepins ; la chair étant inſi réduite en bouillie épaiſſe ou en pâte, n en fait des pains longs d'un pied & demi, arges d'un pied & épais d'un doigt, que 'on met ſécher au ſoleil, ou au feu ſur un gril ; ces galettes ont meilleur goût quand on les a ſéché au ſoleil. Les fruits des plaqueminiers de la Louiſiane ſont gros comme les œufs ; un Normand qui alla dans ce pays, parvint à faire du bon cidre avec ce fruit.

CCCLXXV.

POIREAU, PORREAU.

Porrum commune capitatum, Pin.
Allium porrum, Linn.

On employe uniquement le poireau dans les ſoupes & même très-communément ; on en mêle auſſi dans les purées de pois & les étuvés.

CCCLXXVI.

POIRIER, POIRIER SAUVAGE.

Pyrus communis, Linn.
Pyrus, Tour.

On fait avec les poires ſauvages, le cidre nommé poiré, qui eſt une bonne boiſſon, dont on tire du vinaigre & de l'eau-de-vie; il y a quelques poires moins acerbes qu'on peut faire entrer dans le raiſiné & manger en compote, cuites au feu, au four & ſous la cendre, ou même crues; mais les bonnes poires à couteau ſont dues à la culture; on fait de fort bon vinaigre avec la ſeve du poirier tirée par inciſion.

Compote de poires à la Cardinale.

1. Prenez quatre groſſes poires à cuire, coupez-les par quartiers & les pelez proprement, ôtez-en les cœurs; mettez les poires dans un pot de terre bien propre & bien couvert, avec un quarteron de ſucre, un verre d'eau, deux clous de girofle, un petit morceau de canelle; faites cuire votre compote à petit feu, pour qu'elle bouille plus doucement; lorſqu'elle ſera à moitié cuite, vous y mettrez un verre de bon vin rouge, vous continuerez à les faire cuire juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent ſous les doigts, vous les dreſſerez dans le compotier & le ſyrop par deſſus pour

es servir chaudement; il ne faut que très-
eu de syrop pour cette compote, s'il y en
voit trop, on le feroit réduire sur le feu,
our qu'il n'en reste seulement que ce qu'il
n faut pour arroser les poires; si vous vou-
ez faire des compotes de poires entieres
vec leur peau, vous en prenez de moyen-
es & vous les faites cuire de la même fa-
on.

Poires tapées.

2. Vous prenez de bonnes poires, vous
hoisissez par préférence celles qui ont une
au sucrée, vous les mettez sur des claies
our les faires sécher au four; quand elles
ont à demi-seches, vous les applatissez
vec la main & vous les remettez au four
our achever de les sécher; vous les con-
ervez ainsi fort long-tems & vous les ren-
lez par là propres à être transportées fort
oin, cette méthode est la plus commune.
La meilleure pour être servie sur les bonnes
ables, est de les confire au sec; avant que
le les mettre sécher à l'étuve, vous les ta-
pez pour les rendre plates.

Poires de Rousselet à l'eau-de-vie.

3. Vous choisissez des poires qui ne soient
pas encore tout-à-fait mûres, vous avez en
même-tems de l'eau qui bouille dans une
grande poële sur le feu, vous piquez vos
poires avec une grosse épingle; quand elles

le feront toutes, vous les mettrez dans de l'eau bouillante pour les faire blanchir, ce que vous connoîtrez, lorfqu'elles feront un peu molettes; vous les mettrez pour lors dans de l'eau fraîche & vous les pélerez proprement; à mefure que vous les jetterez dans de l'autre eau, vous aurez tout prêt le jus de deux citrons pour pouvoir les entretenir blanches; vous les tirez enfuite de l'eau & vous les mettez au fucre clarifié; vous leur y faites prendre fept ou huit bouillons couverts, après quoi vous les ôtez de deffus le feu; vous les écumez & vous les jettez dans une terrine; vous les y laiffez jufqu'au lendemain, que vous leur donnez encore huit ou dix bouillons à grand feu; vous les écumez, vous les laiffez refroidir, & vous les mettez dans des bouteilles avec moitie fyrop & moitié eau-de-vie, vous bouchez bien les bouteilles; on ne détermine pas la quantité de fucre, il faut fe régler la deffus fur la quantité de fruit que l'on a à confire; il faut que le fruit baigne dans le fucre pour être bien nourris.

Poires à la cloche.

4. Vous prenez des poires qu'on nomme certeau, des poires de livres & quelques-autres, vous les pelez & vous les coupez par quartiers, vous les faites cuire dans un vaiffeau de terre ou de cuivre rouge propre à cela, avec de l'eau du fucre, de la can-

elle & du girofle, ſi vous le jugez à propos, n quarteron de ſucre ou un peu plus doit uffire pour une livre de poire ; à l'égard e l'eau il n'en faut uniquement que pour es faire baigner ; vous les faites cuire à pe- it feu, & vers le milieu de la cuiſſon, vous ajoutez un demi verre de vin rouge ; vous enez votre pot bien bouché & vous remuez votre fruit de tems en tems, de peur qu'il ne s'attache au fond étant cuit ; vous dreſ- ſez votre compote & vous verſez le ſyrop par deſſus. s'il ne s'y en trouve que ce qu'il en faut, autrement vous le faites cuire & conſommer doucement, parce qu'il n'en faut pas beaucoup.

Clarequets de Poires.

5. Prenez des poires mûres de celles que vous jugerez à propos, pourvu qu'elles ſoient bonnes ; pelez-les & les coupez par morceaux pour les mettre dans une poële avec deux ou trois zeſtes de citrons & deux verres d'eau ; vous les faites bouillir ſur le feu juſqu'à ce qu'elles ſoient en mar- melade ; vous les mettez pour lors ſur un tamis, pour en tirer le plus de jus que vous pourrez ; pour une chopine de ce jus, vous faites cuire une livre de ſucre au caſſé, vous y mettez le jus de poires pour la faire bouillir juſqu'à ce que la gelée tombe en nape de l'écumoire, vous la verſez dans des moules à clarequets, vous la mettez en-

ſuite à l'étuve avec un feu modéré, juſqu'
ce qu'elle ſoit priſe; ſi vous voulez en fair
de la rouge, il ne faut mettre qu'un verr
d'eau pour faire la décoction des poires
& vous y ajoutez un verre de cochenill
préparée.

Compote de Poires d'automne.

6. Prenez des Poires de beurré, qui n
ſoient pas trop mûres; faites-les blanchir &
mettez-les dans de l'eau fraîche, vous fere
une eau de citron pour les mettre dedans
ſi vous n'avez pas de citron, vous prene
du verjus; vous parez proprement vo
poires, c'eſt ce qui fait la beauté d'un
compote; vous les mettrez dans du ſucr
clarifié pour leur donner trois ou quatr
bouillons couverts; vous les écumez bien
& vous les mettez dans une terrine que vou
couvrez de papier blanc juſqu'à ce que vou
les dreſſiez dans le compotier. La poire du
doyenné ſe fait de même, avec cette diffé
rence, qu'elle ne doit pas être ſi mûre.

Compote de Poires d'été.

7. Paſſez ces ſortes de poires à l'eau ſu
le feu pour les faire blanchir, vous le
choiſirez un peu molettes, vous les pique
rez par la tête avec un piquoir, & cette pi
quûre doit pénétrer juſqu'au cœur; étant
blanchies, rafraîchiſſez-les & pelez-les en le
jettant à meſure dans de l'eau; vous clari-
fierez

ſierez du ſucre pour les y mettre, y ayant ajouté un peu d'eau pour le décuire; ſi elles ſont groſſes, vous pouvez les couper par moitié ou par quartiers; vous les ferez frémir dans le ſucre; enſuite vous leur laiſſerez jetter l'eau, après quoi vous les ferez bouillir juſqu'à ce qu'elles n'écument plus, & votre compote ſera faite; un quarteron de ſucre peut ſuffire pour une pareille compote.

Compote de Poires grillées.

8. Prenez des poires de bon chrétien, de franc-réal ou autres; ayez un fourneau bien allumé, & jettez-y vos poires en les remuant de tems en tems pour les faire griller également par tout; tirez-les enſuite & faites-les cuire dans une cendre chaude pendant une demie-heure ou trois quarts d'heure; vous les retirerez & les éplucherez bien proprement, & vous les mettrez au petit ſucre, pour leur faire prendre ſept ou huit bouillons; ſi les poires ſont groſſes, on peut les couper proprement par la moitié, en leur ôtant les cœurs; ſi votre fruit n'étoit pas aſſez cuit, vous pouvez le couvrir d'un plat & le laiſſer bouillir à petit feu juſqu'à ce que vos poires ſoient bien mollettes, vous les ôtez enſuite du feu & vous les écumez pour les dreſſer dans des compotiers; ces ſortes de compotes ſe ſervent chaudes.

Compote de Poires à la Provençale.

9. Mettez griller ſur un bon fourneau des poires à cuire, & jettez-les à meſure dans de l'eau pour leur ôter la peau; après les avoir bien lavées & fait égoutter, coupez-les en deux, ôtez-en le cœur, mettez-les dans une poële avec de l'eau, du ſucre & deux zeſtes de citron, couvrez la poële pour les faire cuire à petit feu juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent ſous les doigts; quand elles ſeront cuites & le ſyrop aſſez réduit, ôtez les zeſtes de citron & ſervez votre compote chaudement dans un compotier.

Poires confites au liquide.

10. Les poires que l'on prend pour confire au liquide, doivent être d'une eſpece qui ne ſoit ni trop fondante ni trop dure à cuire; celles qui ſont les meilleures & qui ſe ſoutiennent mieux, ſont le rouſſelet & le blanquet; il faut préférer le premier pour la bonté de ſon goût, & le dernier qui eſt le plus hatif, eſt préféré pour ſa blancheur; après les avoir ainſi choiſies, vous les piquerez par la tête juſqu'au cœur, & vous les mettrez enſuite dans de l'eau bouillante pour les faire blanchir, juſqu'à ce qu'elles commencent un peu à fléchir ſous les doigts; vous les mettez alors dans l'eau fraîche pour les peler proprement, & vous les jettez à meſure dans de l'autre eau; vous prenez au

tant pesant de sucre que vous avez de poire, vous le faites clarifier & vous y mettez votre fruit pour le faire cuire environ une trentaine de bouillons, vous les ôtez du feu pour les mettre dans une terrine, vous les y laissez vingt-quatre heures ; vous les mettez ensuite égoutter sur un tamis pour faire cuire le sucre au lissé ; vous remettez les poires dans le syrop pour leur faire prendre trois ou quatre bouillons, & vous les laissez encore dans le sucre ; le lendemain vous les remettez égoutter & vous faites recuire le sucre jusqu'au petit perlé, après avoir remis les poires dans le sucre pour leur donner deux bouillons, vous réitérez la même chose jusqu'au lendemain que vous les achevez ; il faut pour lors les retirer de leur syrop pour les faire cuire au grand perlé ; vous y remettez les poires pour achever de les faire cuire, en leur donnant au moins huit bouillons jusqu'à ce que le sucre soit au grand perlé ; quand elles seront finies & à moitié froides, mettez-les dans les pots. Toutes ces poires se mettent au tirage & on en fait des compotes pour l'hiver, en leur faisant un petit syrop.

Compote de Poires de bon chrétien.

11. Ayez de belles poires de bon chrétien, coupez-les en deux & mettez-les dans une poële d'eau bouillante, passez-les à grand feu, & quand elles seront molettes

vous les tirerez de l'eau & vous les mettrez dans de l'eau fraîche; pelez-les ensuite proprement & mettez-les à mesure dans de l'eau fraîche, vous en pesez quatre livres & vous faites cuire trois livres de sucre à la plume, vous y mettez vos poires que vous ferez cuire dix ou douze bouillons; on peut y faire cuire en même tems deux ou trois tranches de citron & les dresser dans un compotier.

Poires de rousselet glacées & farcies.

12. Faites blanchir des poires de rousselet avec leur peau jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts, vous les retirez à l'eau fraîche pour leur ôter la peau; vous en prenez la chair que vous passez dans un tamis en la pressant fort avec une spatule, vous mettez cette marmelade dans une poële pour la faire dessécher sur le feu, vous faites clarifier autant de sucre que vous avez de marmelade, vous le faites cuire à la grande plume, vous mettez les poires dans le sucre pour les bien mêler ensemble; lorsque la marmelade est bien incorporée avec le sucre, il faut la mettre dans des moules à glace pour la faire prendre à la glace; vous travaillez ensuite cette glace pour la mettre dans des moules de plomb qui ont la figure de poires de rousselet, vous les enveloppez de papier & vous les mettez à la glace pour leur donner une couleur; il faut prendre un peu de

cochenille avec une plume, vous tâchez d'imiter le côté qui a été au ſoleil, & pour le reſte vous employez de la couleur verte, vous mitigez ces deux couleurs de façon qu'elles puiſſent imiter la couleur naturelle. Pour avoir de la couleur verte, vous prenez de la poirée bien verte, & vous n'en prenez que la feuille ſans y mettre les côtes, vous la lavez bien & vous la faites bouillir deux ou trois bouillons; vous la tirez enſuite & vous la mettez dans de l'eau fraîche, après quoi vous la faites égoutter & vous la pilez dans un mortier, vous la preſſez bien & vous en tirez le jus, vous le mettez dans un plat d'argent ſur le feu & vous le faites réduire à la moitié, vous avez ainſi une couleur verte.

Compote de Poires d'hiver.

13. Vous prenez des poires de bon chrétien d'hiver ou de la virgouleuſe, vous les faites blanchir juſqu'à ce qu'elles commencent à fléchir ſous les doigts, vous les retirez pour lors à l'eau fraîche pour les mettre à meſure dans une eau de citron, vous les faites cuire dans un ſucre clarifié comme toutes les compotes.

Marmelade de Poires.

14. Vous faites blanchir des poires de rouſſelet dans de l'eau juſqu'à ce qu'elles fléchiſſent ſous les doigts, vous les retirez à l'eau fraîche pour leur ôter la peau, vous en

prenez la chair que vous mettez ſur un tamis pour la paſſer au travers, en la preſſant fort avec une ſpatule; quand elle ſera toute paſſée, vous la mettez dans une poële pour la faire deſſécher ſur le feu, vous faites cuire à la grande plume autant peſant de ſucre que vous avez de poires deſſéchées, vous mettez votre marmelade dans le ſucre pour les bien mêler enſemble, vous la remettez enſuite ſur le feu ſeulement pour la faire frémir, en la remuant toujours avec une ſpatule, après quoi vous l'ôtez du feu; lorſqu'elle ſera à demi-froide, vous la mettez dans des pots & vous jettez un peu de ſucre fin par deſſus; il ne faut les couvrir que quand la marmelade ſera tout-à-fait froide.

Syrop de Poires.

15. Ayez des poires bien fondantes & de bon goût, pelez-les & les coupez par morceaux, mettez-les dans une poële avec un peu d'eau & faites-les cuire juſqu'à ce qu'elles ſoient en marmelade, mettez-les ſur un tamis pour les faire égoutter & en tirer le plus de jus que vous pourrez; ſur une chopine de ce jus faites cuire à la grande plume deux livres de ſucre, mettez-y le jus de poires pour lui donner quelques bouillons; vous connoîtrez qu'il eſt aſſez cuit, ſi, en prenant du ſyrop avec deux doigts & les ouvrant de leur longueur, il ſe forme un fil qui ne ſe rompt pas, vous l'ôtez du feu pou

le mettre dans des bouteilles quand il ſera preſque froid; de cette façon vous le conſerverez long-tems, ſi vous ne la voulez garder que quinze jours, il faut y mettre la moitié moins de ſucre.

Pâte de Pommes & de Poires.

16. Paſſez tous ces fruits à l'eau ſur le feu, & quand ils ſont mollets vous les tirez & les faites égoutter; vous les paſſez enſuite au tamis & vous les deſſéchez enſuite ſur le feu, les remuant avec la ſpatule au fond & autour de peur qu'ils ne brûlent. Lorſque votre pâte ne fait plus d'arrête, vous l'ôtez de deſſus le feu & vous faites cuire du ſucre à la grande plume ou à caſſé, vous y incorporez une livre de fruit pour une livre de ſucre, étant bien mêlés vous remettez votre pâte ſur le feu pour la faire frémir, & vous la dreſſez comme les autres avec une cuillier ſur des feuilles de fer blanc, des ardoiſes où dans des moules que vous mettez à l'étuve pour les ſécher.

Poires grillées au caramel.

17. Quand on a des compotes blanches qui ſont faites depuis long-tems, on les fait griller dans leur ſyrop, c'eſt-à-dire, on les réduit au caramel; vous les mettez à cet effet dans une poële avec leur ſyrop pour les faire bouillir, quand le ſyrop eſt aſſez réduit & qu'il commence à prendre couleur, vous

tournez doucement la poële ſur le feu pour leur donner également une couleur de caramel griſe, vous aurez ſoin que le caramel ne ſoit pas trop brûlé, vous les ôtez enſuite du feu & vous les retirez une à une en les retournant avec une fourchette dans le caramel pour les mettre ſur une aſſiette; quand vous voyez que votre caramel ſe refroidit, il faut le remettre ſur le feu juſqu'à ce que vous ayez ôté les poires de la poële, vous mettez enſuite l'aſſiette ſur le feu pour faire détacher les poires qui ſont collées ſur l'aſſiette, vous prenez les poires avec une fourchette pour les dreſſer dans le compotier comme on dreſſe une compote à l'ordinaire.

Gelée de Poires.

18. Prenez la quantité de poires que vous jugerez à propos, ſuivant ce que vous voulez faire de gelée; après les avoir pelées, vous les coupez par morceaux & vous les mettez dans une poële avec un peu d'eau pour les faire bouillir juſqu'à ce qu'elles viennent en marmelade, vous les mettez ſur un tamis fin pour faire paſſer au travers le plus de jus que vous pourrez; ſur une chopine de ce jus vous faites cuire une livre de ſucre au caſſé, vous y mettez le jus de poires pour lui faire faire quelques bouillons avec le ſucre; vous connoîtrez que votre gelée eſt faite, lorſqu'en la levant avec l'écumoire elle tombe en nape, ôtez-la du feu pour la

ettre dans les pots, vous ne les couvrirez
ıe quand ils ſeront tout-à-fait froids.

Marmelade de Poires de rouſſelet.

19. Vous paſſez vos poires à l'eau ſur le
u, & quand elles ſont bien mollettes, vous
s tirez & vous les mettez dans de l'eau
aîche, il faut les peler & en prendre la
ıair, vous les paſſez enſuite au tamis &
ous faites cuire du ſucre à la grande plume;
our une livre de fruit vous employez trois
ıarterons de ſucre, vous l'incorporez dans
otre pâte qu'il faut faire bien deſſécher, &
ayant fait frémir, vous la poudrez de ſucre
: vous l'empotez.

Poires de rouſſelet ſechées.

20. Prenez un cent, plus ou moins, de
onnes poires de rouſſelet preſque mûres,
oupez un peu le bout de la queue & ratiſ-
ez légerement ce qui en reſte, pelez les
oires de la queue en bas, & jettez-les à
ıeſure dans de l'eau fraîche, vous faites
ouillir de l'eau & vous y mettez ces poires
our leur donner deux ou trois bouillons
ıſqu'à ce qu'ils fléchiſſent ſous les doigts,
ous les jettez pour lors dans de l'eau fraîche
: vous les faites égoutter; mettez quatre
intes d'eau dans un vaiſſeau avec deux
vres de ſucre; le ſucre étant fondu, mettez-
toutes vos poires pour les y laiſſer une
eure, vous les retirez pour les ranger la

queue en haut ſur des clayons, pour les fair
paſſer la nuit dans un four d'une chaleu
douce, comme quand on vient de tirer l
pain; vous continuez de cette façon encor
deux jours, ce qui ſera en tout quatre jours
à la quatrieme fois vous ne les retirerez poin
du feu qu'elles ne ſoient tout-à-fait ſeches
vous les mettrez enſuite dans des boîtes pou
les conſerver dans un endroit ſec.

Poires de rouſſelet confites.

21. Vous prendrez des poires de rouſſele
que vous piquerez par la tête bien avant ave
un piquoir, vous les mettrez enſuite dans d
l'eau ſur le feu; il faut prendre garde qu
l'eau ne bouille pas, mais quand elle vou
dra bouillir, vous y verſerez de tems e
tems de l'eau fraîche; lorſque vos poire
ſeront un peu mollettes, vous les rafraîchi
rez, puis vous les pélerez, & à meſure vou
les jetterez dans l'eau; vous les mettrez en
ſuite au ſucre clarifié, les ayant égouttées
& vous leur ferez prendre quarante à cin
quante bouillons; il faut enſuite les laiſſe
repoſer juſqu'au lendemain que vous le
égoutterez, & vous ferez cuire le ſyrop
liſſé; quand il ſera cuit, jettez-y votre frui
& faites-lui prendre un ou deux bouillons
Le jour ſuivant vous ferez cuire votre ſyro
entre liſſé & perlé, le lendemain à perlé pou
achever vos poires, auxquelles vous donne
rez pour lors dix ou douze bouillons cou

verts, & vous les descendrez ensuite. Vos poires étant refroidies, vous les empoterez & vous les conserverez de la sorte, pour les tirer au sec, quand vous en aurez besoin; voici de qu'elle maniere cela se fait, vous faites chauffer & bouillir de l'eau dans une poële dans laquelle vous mettez votre pot, & par cette espece de bain marie, votre syrop se liquefie, & vous tirez votre fruit que vous mettez égoutter puis sécher à l'étuve sur des ardoises ou des planchers, l'ayant poudré de sucre; on en tire aussi au sec sur le champ & elles se conservent fort bien. Il faut avoir soin de les retourner, de les changer & de les serrer dans des boîtes ou coffrets avec du papier à chaque rang.

Compote de Poires de martin sec.

22. Coupez la queue à moitié & ratissez des poires de martin sec, ôtez-en la tête & lavez-les bien, il faut les mettre dans de l'eau & du sucre avec un peu de cannelle, mettez-les sur le feu & couvrez, elles en cuiront mieux, vous aurez soin d'y regarder de tems en tems; quand elles fléchiront beaucoup sous les doigts, vous les retirerez pour les mettre dans une terrine jusqu'à ce que vous les serviez.

Poires de doyenné séchées.

23. On prend des poires de doyenné, on leur coupe le bout de la queue, & on les

pele de la queue en en bas pour les mettre à mesure dans l'eau ; si elles sont tout-à fait en maturité, vous ne les ferez point blanchir, sinon vous leur donnerez deux ou trois bouillons jusqu'à ce qu'elles commencent à fléchir sous les doigts, vous les remettrez alors dans de l'eau fraîche & ensuite vous les égoutterez ; sur deux pintes d'eau vous mettrez une livre de sucre, lorsqu'il sera fondu, vous y jetterez les poires & vous observerez la même façon pour les faire sécher, que pour les poires de bon chrétien.

Poires confites au sec.

24. Prenez des poires de celles que vous jugerez à propos, pour les confire selon la méthode ci-dessus prescrite ; quand elles seront finies, vous les laisserez dans leur syrop jusqu'au lendemain que vous les retirez sur des feuilles pour les faire égoutter, poudrez-les par-tout avec du sucre fin passé au tambour, faites-les sécher à l'étuve ; lorsque le dessus sera sec, mettez-les sur un tamis du côté qu'elles seront séchées pour les repoudrer de la même façon de l'autre coté, & vous acheverez de les faire sécher ; quand elles seront froides, vous les servirez dans des boîtes garnies de papier blanc, avec des morceaux de papier entre les poires pour les conserver. Il faut les tenir dans un endroit sec, vous mettez des poires au sec de

a même façon que celles que vous conſervez liquides dans des pots.

Poires de blanquettes.

25. Comme ce fruit eſt plus hatif que le rouſſelet, & qu'il eſt aſſez eſtimé, on en confit pour la nouveauté; on le tire au ſec ſur le champ, on le fait blanchir à l'eau ſur le feu après l'avoir piqué par la tête, empêchant que l'eau ne bouille, & quand vos poires ſont aſſez mollettes, vous les tirez pour les faire rafraîchir & les peler, les jettant à meſure dans de l'autre eau fraîche; on les met enſuite au ſucre clarifié, & on les acheve de la même façon que les rouſſelets; il faut poudrer les uns & les autres de ſucre fin avec la poudrette, quand on met à l'étuve ou qu'on les retourne.

Poires au Caramel.

26. Mettez égoutter des poires confites à l'eau-de-vie, faites-les ſécher à l'étuve; vous ferez cuire du ſucre au caramel, & vous le tiendrez chaudement ſur un très-petit feu ſeulement pour empêcher qu'il ne prenne; trempez-y une à une les poires que vous avez fait ſécher à l'étuve, il faut mettre à chaque poire un petit bâton; après les avoir retournées dans le ſucre, vous les mettez à meſure ſur un clayon & vous les faites tenir en mettant le petit bâton dans la maille du clayon, afin que le caramel puiſſe ſécher en

l'air; lorſqu'elles ſeront ſeches, vous ôterez les petits bâtons & vous dreſſerez les poires à votre volonté.

Poires confites au liquide.

27. Les poires que l'on prend pour être confites au liquide, doivent être d'une eſpece qui ne ſoit ni trop fondante, ni trop dure à cuire; celles qui ſont les meilleures & qui ſe ſoutiennent mieux, ſont le rouſſelet & le blanquet; il faut préférer le premier pour la bonté de ſon goût, & le dernier qui eſt le plus hatif, eſt préféré pour la blancheur. Celles que vous prendrez, il faut les piquer par la tête juſqu'au cœur, & les mettre enſuite dans de l'eau bouillante pour les faire blanchir juſqu'à ce qu'elles commencent un peu à fléchir ſous les doigts; vous les mettez alors dans l'eau fraîche pour les peler proprement, & vous les jettez à meſure dans de l'autre eau. Prenez autant peſant de ſucre que vous avez de poires, faites-le clarifier & mettez-y votre fruit pour le faire cuire environ une trentaine de bouillons, ôtez-les du feu pour les mettre dans une terrine, vous les y laiſſerez vingt-quatre heures; vous les mettrez enſuite égoutter ſur un tamis pour faire cuire le ſucre au liſſé, après quoi remettez les poires dans le ſyrop pour leur faire prendre trois ou quatre bouillons, & laiſſez-les enſuite avec le ſucre; le lendemain vous les remettrez

égoutter & vous ferez recuire le ſucre jusqu'au petit perlé, après avoir remis les poires dans le ſucre pour leur donner deux bouillons; vous réitérez la même choſe jusqu'au lendemain que vous les achevez. Il faut les retirer de leur ſyrop pour les faire cuire au grand perlé, remettez-y les poires pour achever de les faire cuire, en leur donnant au moins huit bouillons jusqu'à ce que le ſucre ſoit au grand perlé; quand elles ſeront finies & à moitié froides, mettez-les dans les pots. Toutes ces poires ſe mettent au frais, & on en fait des compotes pour l'hiver en leur faiſant un petit ſyrop. Cet article ne differe que très-peu de l'article n°. 10.

CCCLXXVII.

POIRÉE, BETTE.

Beta alba vel palleſcens quæ cicla officinarum, Pin.

Beta vulgaris, Linn.

La poirée s'employe dans les alimens, ou on la mêle avec l'oſeille pour l'adoucir, ſoit pour les ſoupes, ſoit pour les farces, elle eſt douce & fort ſalutaire.



CCCLXXVIII.

POIS.

Pisum sativum, Linn.
Pisum hortense majus, Tour.

Lorsque les gousses de pois ont la peau tendre, on les mange sous le nom de pois goulus ou pois sans parchemin. Les petits pois qui sont ses graines vertes, fricassées au gras ou au maigre, sont un mets délicieux & très-recherché, sur-tout dans la primeur; on les conserve aussi pour l'hiver comme les haricots verds; lorsque les pois sont mûrs, ils se mangent comme les haricots blancs; mais quand ils sont secs, ils ne sont bons qu'en purée.

Pois verds à la crême.

1. Passez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, sel & poivre; couvrez & laissez mitonner en les remuant de tems en tems; quand ils sont presque cuits, mettez-y une pincée de farine & du sucre, si vous le jugez à propos, & servez pour entremets.

Petits Pois sans crême.

2. Passez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, sel & poivre, couvrez & laissez mitonner en les remuant de tems en

en tems; quand ils ſont preſque cuits, mettez-y une pincée de farine, faites-leur faire deux ou trois tours, mouillez d'un verre d'eau chaude & laiſſez mitonner; quand ils ſont diminués à propos, mettez-y un peu de ſucre & ſervez chaudement pour entremets.

Petits Pois à la Flamande.

3. Faites-les cuire dans de l'eau bouillante juſqu'à ce qu'ils ſoient moëlleux, mettez-les enſuite dans une caſſerole avec de bon beurre, un peu de ſel & du ſucre; faites chauffer un moment & ſervez comme les autres.

Petits Pois à la demi bourgeoiſe.

4. Mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet de perſil & ciboule, une laitue pommée coupée en quatre, & faites cuire dans leur jus à très-petit feu; quand ils ſont cuits, mettez-y un peu de ſucre, très-peu de ſel; une liaiſon de deux jaunes d'œufs avec la crême, faites lier & ſervez.

Petits Pois à la rambouillet.

5. Lavez-les à l'eau chaude, égouttez-les ſur un tamis, paſſez-les ſur un fourneau avec un morceau de beurre, une tranche de jambon, un bouquet; mouillez-les de bouillon & d'une cuillerée de réduction. A demi cuits, mettez-y une cuillerée de coulis, un peu de

ſucre & du ſel à la fin, quelques croutons paſſés au beurre en ſervant.

Petits Pois au lard.

6. Coupez en tranches du petit lard, mettez-les ſuer dans une caſſerole ſur un petit feu, mettez-y enſuite vos petits pois avec de bon beurre, mouillez-les d'un peu d'eau bouillante; quand ils ſont cuits, ſervez à courte ſauſſe & garniſſez de croutons fins.

Potage aux Pois verds.

7. Mettez les plus petits à part, faites blanchir les gros avec un verd de ciboule & un peu de perſil, égouttez-les de leur eau, pilez-les & y mettez une mie de pain trempée dans du bouillon, paſſez les enſuite à l'étamine à force de bras, avec de bon bouillon, de façon que la purée ſoit un peu liée; faites frire un peu de perſil haché dans une caſſerole avec un peu de lard, paſſez-y enſuite vos petits pois, mouillez-les de bouillons, mettez-y la purée verte, paſſez-y auſſi quelques cœurs de laitues pommées, en petites tranches avant de mettre les petits pois, le tout aſſaiſonné, faites mitonner votre potage avec de bon bouillon clair; quand il eſt mitonné, mettez un peu de purée par deſſus, rangez vos volailles ſur le potage, garniſſez, ſi vous voulez, de laitues farcies ou non farcies, de concombres ou de pe-

tits lards, de la purée verte par dessus, &c. ou bien

Passez de gros pois verds dans une casserole avec du lard fondu; ciboule & persil; quand ils sont presque cuits, pilez-les dans un mortier, foncez une casserole de petites tranches de veau & de jambon, avec un oignon, quelques carottes & quelques panais, faites suer sur un fourneau; quand le veau commence à s'attacher, mouillez-le de bouillon, mettez-y un peu de mie de pain, deux ou trois champignons, & laissez mitonner à petit feu; lorsque le veau est cuit, tirez-le, délayez-y les pois, pilez & passez le tout à l'étamine; passez de petits pois dans une casserole avec du petit lard, mouillez-les de bouillon, mettez-y un bouquet, vuidez-y la purée, mitonnez des croûtes de bon bouillons, dressez proprement la volaille que vous avez préparée, garnissez le bord de votre potage de petit salé coupé par tranches, jettez la purée sur le potage & servez chaudement.

Potage aux Pois en maigre.

8. On préparera ce potage en maigre, en passant les pois au beurre blanc & en faisant mitonner des croûtes d'un bon bouillon d'herbes.

Potage de croûtes aux Poids verds.

9. Mettez des poids verds dans une casse-

role avec un peu de beurre frais, un bouquet de fines herbes, sel & poivre; quand ils sont passés, poudrez-les d'une pincée de farine, mouillez-les d'un jus de veau & laissez mitonner à petit feu, mitonnez des croûtes moitié jus de veau & moitié bouillon; quand elles sont attachées, délayez un jaune d'œuf avec de la crême douce; mettez cette liaison dans vos pois, jettez le tout sur votre potage de croûtes & servez chaudement.

Potage de croûtes à Purée verte.

10. Mitonnez de croûtes de jus de veau & les laissez attacher au fond du plat, garnissez-les d'une bordure de petit lard, jettez une purée verte par dessus & servez chaudement.

Purée verte maigre.

11. Prenez une livre de gros pois nouveaux, faites-les blanchir à l'eau bouillante avec basilic nouveau, verd de ciboule & sarriette, faites blanchir à part un peu d'épinars; le tout étant blanchi, faites-les égoutter, passez-les ensuite dans une casserole avec du beurre jusqu'à ce que les pois s'écrasent sous les doigts. On peut aussi ne point faire blanchir les pois & les épinars; pilez les pois & les épinars dans le mortier, passez un coulis, comme le coulis d'écrevisses; faites bouillir ce que vous aurez pilé,

paſſez-le enſuite à l'étamine pour vous en ſervir pour potage; au lieu de pois nouveaux on en peut prendre des ſecs.

Purée verte graſſe.

12. La purée verte en gras ſe fait de la même maniere, excepté qu'on ſe ſert de bouillon gras, au lieu de bouillon maigre pour la mouiller.

CCCLXXIX.
POIS CHICHE.

Cicer ſativum, Tour.
Cicer arietinum, Linn.

Il y a des pays où les Caffetiers mélangent les pois chiches d'Eſpagne avec le caffé pur, pour y gagner d'avantage. Ce pois eſt de tous les grains légumineux, celui dont le goût approche d'avantage du caffé.



CCCLXXX.

POIS SUCRÉ DE LA GUYANE.

Boyrova.

Le fruit de cet arbre sert à rafraîchir les Voyageurs dans les bois.

CCCLXXXI.

POIVRE DE GUINÉE,

POIVRE D'INDE, POIVRE D'ESPAGNE.

Les Vinaigriers se servent de poivre long pour donner plus de force au vinaigre, i se mêle avec les cornichons confits. Quel ques personnes l'employent dans leurs ali mens au lieu de poivre ordinaire, & elles l trouvent de meilleur goût. Dans les Pay étrangers tant aux Indes qu'en Espagne, e Italie & en Flandre même, il s'en fait un grande consommation; les uns en mange confit au sel & au vinaigre, d'autres qui s' sont accoutumés de jeunesse, le mange tout crud quand il est verd; on s'en sert apr être confites en guise de capres & de cap cines pour relever les sauffes par la save âcre & piquante; on le confit au sucre & le porte sur mer pour servir aux voyages long cours, il excite l'appétit, dissipe l vents & fortifie l'estomac; pour le conf au sucre, il faut le cueillir dès qu'il co

mence à nouer. Les Indiens mêlent dans leurs ragoûts d'autres especes de poivre de Guinée, qui sont encore plus âcres que celui que nous connoissons; ils les préparent pour cet effet de la façon suivante, ils font d'abord sécher leurs gousses à l'ombre, ensuite à un feu lent avec de la farine dans un vaisseau propre à cela, après quoi ils les coupent bien menus avec les ciseaux, & sur chaque once de gousses ainsi coupées, ils ajoutent une livre de la plus fine farine pour les pétrir avec du levain comme de la pâte; la masse étant bien levée, ils la mettent au four, & quand elle est cuite, ils la coupent par tranches, puis ils la font cuire de nouveau comme du biscuit, ensuite ils la réduisent dans une poudre fine qu'ils passent par un tamis; cette poudre est admirable pour assaisonner toute sorte de viandes. Il y a encore un autre arbre qu'on appelle poivre de Guinée; cet arbre est une espece de thymelée, son fruit peut servir aussi au lieu d'épices, pour relever la sausse des viandes.

CCCLXXXII.

POIVRE DE LA JAMAIQUE, PIMENT DES ANGLOIS.

Piper Jamaïense.

Les Anglois font très-grand usage dans leur sausse, de la baye aromatique de cet

arbre, ſous les noms de *toutes épices*, *poivre de Thevet*, *amomi*, *piment à couronne*, *coque d'indes aromatiques*, *têtes de clous;* c'eſt ſelon eux un des meilleurs aromates qui ſoit en uſage, car il a le goût de la cannelle, du girofle & du poivre.

CCCLXXXIII.

POIVRE LONG,

Poivrier a fruits Chatons, Pimplier.

Piper longum orientale, Pin.
Piper longum, Linn.

Beaucoup de Nations ſe ſervent de poivre long & noir pour aſſaiſonner leurs viandes. Dans les Indes le Peuple boit de l'eau dans laquelle on a infuſé une grande quantité de poivre pour ſe guérir des foibleſſes d'eſtomac. Les Indiens font auſſi fermenter ce fruit dans de l'eau, & ils en tirent un eſprit ardent qu'ils boivent; ils ont pareillement coutume de confire une bonne proviſion de poivre long & rond dans la ſaumure ou dans du vinaigre; c'eſt un des délices de leurs tables, ſur-tout dans les tems pluvieux, ils en font des ſalades. Dans le Mexique naît un petit poivre long, que les habitans nomment *mecaxochitle*, ils l'employent dans la compoſition de leurs pâtes de chocolat, auxquelles il donne d'ailleurs un goût aſſez agréable.

CCCLXXXIV.

POIVRE NOIR, LAGA, MOLANGA.

Piper rotundum nigrum, Pin.
Piper nigrum, Linn.

Le poivre eſt la baſe des épices que les Droguiſtes Epiciers vendent aux Cuiſiniers, pour aſſaiſonner les alimens qu'ils préparent.

CCCLXXXV.

POMME D'ADAM.

Pomum aſſyrium, Linn.
Malus aurantia indica, fructu omnium maximo, pempelmus dicto, medullâ palleſcente ut & ruffeſcente, Hort. Lugd. Bat.

Le fruit de cet arbre eſt extrêmement rafraichiſſant pendant les grandes chaleurs, on le mange crud, ou ſeul, ou mis dans du vin d'Eſpagne; de cette derniere façon il n'occaſionne point de tranchées.



CCCLXXXVI.

POMME D'AMOUR,

POMME DORÉE.

Lycoperſicon galeni, Ang. 217.
Solanum lycoperſicon, Linn.

Les Indiens mangent ce fruit en ſalade, comme nous faiſons ici la concombre.

CCCLXXXVII.

POMME DU BRESIL, L'OLIER.

Habenaſtrum ſeu lolin, Rumph.

Cet arbre croît à Cerama, Sumatra; on mange la moëlle de ſon fruit tant crue que cuite ſous la cendre ou ſur les charbons, on eſtime beaucoup ce fruit.

CCCLXXXVIII.

POMME DE LA CHINE.

Malum aurantium ſinenſe.

Le fruit de cette pomme eſt un peu vineux, extrêmement rafraîchiſſant; ſon écorce eſt un peu aromatique.



CCCLXXXIX.

POMMES D'INDE.

Il y a plusieurs especes de pommes d'inde; la premiere se nomme *malum indicum seu vidara rumphii.*

L'arbre qui nous la fournit croît à Bengale, à Java, à Malacca; son fruit est de la forme & de la grosseur d'un œuf de pigeon; on le mange crud dans les pays où il est indigêne, & ailleurs il est peu estimé.

La seconde espece se nomme *prunum stellatum oblongum vulgare seu blimbing oblungum dulce, Rumph.* Ce fruit, quand il est bien mûr, se mange crud, il est même très-salutaire; cuit avec du sucre & du vin ou du lait, il fournit un très-bon aliment.

La troisieme espece est connue sous le nom de *blimbing teres seu blimbing bulu, Rumph. Malus indica fructu pentagono blimbi dicto, Raii. Hist.* L'arbre qui nous fournit cette espece de pomme, croît à Java & dans les Isles orientales des Indes; on ne peut pas manger son fruit crud, mais on le fait cuire avec du poisson, des poules & de l'autre viande, on le confit avec de la saumure ou avec du sucre & un peu de saffran, & c'est alors un excellent mets pour ceux qui voyagent sur mer.

CCCLXXXX.

POMME DE DRAGONS CULTIVÉ.

Pomum draconum domesticum seu boa rau. Rumph.

C'est un fruit des Isles occidentales des Indes, sa chair est d'une saveur acide, astringente; cette saveur est beaucoup plus tempérée, lorsque le fruit est bien mûr, on le peut pour lors manger crud. Les habitans d'Amboine le font cuire, lorsqu'il est à demi mûr, avec les poissons, & ils se servent du suc de ce fruit en guise d'assaisonnement acide.

CCCLXXXXI.

POMME DE DRAGON SAUVAGE.

Boa Coan.

Pomum draconum sylvestre seu boa rau utan, Rumph.

Le fruit de cette espece qui est indigêne dans les forêts d'Amboine, est plus vineux que celui de l'espece cultivée, aussi le mange-t-on souvent crud; quand il est à demi mûr, on le confit dans la saumure.

CCCLXXXXII.

POMMIER.

Pyrus malus, Linn.
Malus, Tour.

On fait une excellente boiſſon de l'eau-de-vie & du vinaigre avec les pommes ſauvages, qu'on nomme pour cette raiſon pommes à cidre; ils s'en trouve auſſi dans le nombre quelques-unes qu'on peut manger crues, en compotes & cuites au feu ou au four, & dont on peut faire des gelées, des pâtes, &c. C'eſt à la culture que nous devons les bonnes variétés. Lorſqu'on a bien ſéché les pommes, on peut les conſerver juſqu'au printems dans des tonneaux, en diſpoſant alternativement un lit de pailles & un lit de pommes.

Clarequets de Pommes.

1. Prenez douze pommes de rainette, coupez-les par rouelles dans une poële, mettez-y un demi-ſeptier d'eau, faites-les cuire en marmelade, paſſez votre décoction à travers une ſerviette mouillée; ſur un demi-ſeptier de décoction, vous raperez la moitié d'une écorce d'orange de Portugal, & après que cette décoction en aura pris le goût, vous la paſſerez dans un tamis fin; mettez une chopine de ſucre clarifiée dans

une poële, & faites le cuire à caſſé; retirez
votre poële du feu, verſez-y votre décoc-
tion, modérez enſuite un peu le feu de votre
fourneau, remettez votre poële & faites
fondre votre ſucre doucement, en donnant
quelques tours de cuillier dans votre poële,
& lorſqu'il eſt fondu & qu'il commence à
frémir, retirez votre poële & verſez votre
compoſition avec un autre cuillier dans des
moules de verre que vous ne remplirez pas
tout à fait; mettez-les à l'étuve avec un feu
modéré. Au bout de deux jours que la pre-
miere glace eſt faite, il faut avec la pointe
d'un canif, lés décerner proprement & les
verſer ſur des ardoiſes très-nettes, les mettre
à l'étuve avec le même feu; & lorſque la ſe-
conde glace ſera parfaitement faite, vous les
arrangerez ſur des tamis avec du papier
blanc deſſous; s'ils ont beſoin de reſter à l'é-
tuve, vous pouvez les laiſſer, ſinon les
mettre dans un lieu ſec & vous en ſervir au
beſoin. Ils ſe peuvent faire auſſi dans des
moules à pâte, en laiſſant refroidir la com-
poſition; ſi vous en voulez faire des rouges
ayez recours à la cochenille préparée.

Compote de Pommes de reinette.

2. Pelez-les & les vuidez par dedans, cou-
pez-les par quartiers & les mettez dans l'eau
fraîche; faites bouillir les pelures de ces
pommes & d'autres encore coupées par mor-
ceaux juſqu'à ce qu'elles ſoient bien cuites

passez-les ensuite dans un linge, prenez leur décoction ou l'eau que vous en avez tirée, mettez-y du sucre à proportion des pommes que vous voulez mettre en compote; mettez-y vos quartiers de pommes, faites bouillir le tout à grand feu jusqu'à ce que votre fruit soit cuit, ayez soin de le retourner quelquefois avec la cuillier; quand vos pommes sont cuites, tirez-les, mettez-les égoutter sur le bord d'un plat ou sur une serviette; continuez de faire cuire votre syrop à grand feu, mettez-y encore un peu de sucre & de jus de citron, laissez-le bouillir jusqu'à lissé; quand il est refroidi, versez-le sur vos pommes & servez votre compote. On peut faire cuire les pommes seulement dans l'eau; mais cuites dans la décoction des pelures, la compote a plus de relief.

Pommes tapées.

3. Pour faire des pommes tapées, il faut choisir tout ce qu'il y a de plus beau en reinette & sans tache, la saison est au mois de Janvier; vous leur faites six incisions légeres dans toute l'étendue de la pomme, d'égale distance; mettez-les au four sur un plat d'argent ou un plateau de cuisine, vous observerez que le four ne soit pas trop chaud & qu'elles puissent cuire sans être brûlées; vous les ôtez du four & vous les applatissez de l'épaisseur de deux écus; poudrez les deux côtés avec du sucre fin passé au tam-

bour, remettez-les au four pour les laiſſer paſſer le reſte de la nuit ou de la journée ; vous les retirez pour les poudrer encore de ſucre fin , & vous les mettez à l'étuve pour les conſerver ſeches ; elles ſe ſervent ordinairement ſur des aſſiettes, avec un rond de papier découpé.

Pommes à la régence.

4. Pelez vos pommes, vuidez les dedans, ſans les percer ; après en avoir ôté une tranche, rempliſſez-les de marmelade d'abricots, remettez le morceau, enveloppez-les d'une pâte très-mince, frottez-les après avec de l'œuf battu, faites une pâte à feuilletage très-mince ; découpez cette pâte en très-petites bandes, enveloppez-en les pommes en tournant comme quand on tourne un citron, arrêtez le bout avec un petit morceau de cannelle & faites cuire au four ſur une tourtiere beurrée, comme une tourte; quand elles ſont cuites, glacez-les à l'ordinaire deſſus & autour avec du ſucre & ſervez chaudement, ou bien

Pelez des pommes d'apis, laiſſez-leur la queue ; faites-les cuire avec une chopine de vin de Bourgogne, un demi-ſeptier d'eau-de vie, du ſucre & de la cannelle; quand elles ſont cuites, retirez-les & laiſſez bouillir le ſyrop juſqu'à ce qu'il ſoit en caramel ; remettez-y les pommes, faites-leur prendre tout le ſyrop ; laiſſez-les refroidir, trempez-les

les dans de la pâte, faites-les cuire, glacez-les & servez de même.

Clarequets de Pommes & de fleurs d'Orange.

5. Il faut prendre trente pommes de rainette, des plus belles, les bien essuyer avec un linge blanc, les couper par tranches dans une poële ; vous y mettrez trois chopines d'eau & deux citrons coupés par tranches, vous ferez bouillir le tout jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade, après quoi vous les verserez dans un tamis sur une terrine ; vous ferez cuire quatre livres de sucre à la forte plume, & vous y mettrez deux livres de décoction & un quarteron de marmelade de fleurs d'orange, vous remuerez le tout ensemble, vous le verserez tout chaud dans des moules de verre, & vous les mettrez à l'étuve; ils se finissent comme ceux de pommes.

Syrop de Pommes.

6. Coupez par petits morceaux la quantité de pommes de rainette que vous voudrez, mettez-les dans une poële avec très-peu d'eau, faites les cuire jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade, après quoi vous les passerez au tamis pour en tirer le plus de jus que vous pourrez ; sur une chopine de ce jus faites cuire deux livres de sucre à la grande plume, mettez-y le jus des pommes pour le faire bouillir jusqu'à ce qu'il soit en

ſyrop fort, verſez-le dans les bouteilles quand il ſera preſque froid; ce ſyrop peut ſe garder long-tems.

Syrop de Pommes au clayon.

7. Pelez de bonnes pommes, de celles que vous voudrez, vous les couperez en petites tranches très-minces; vous mettrez un clayon d'oſier ſur une terrine bien propre, arrangez-y deſſus une couche de tranches de pommes, mettez ſur ces pommes du ſucre fin ſuffiſamment; vous remettrez enſuite une couche de pommes & une de ſucre fin, & vous continuerez de cette façon juſqu'à la fin, en finiſſant par le ſucre; couvrez-les avec un plat & portez-les à la cave juſqu'au lendemain, pour que l'humidité faſſe fondre le ſucre, & ſe mêle avec le ſuc de pommes qui paſſera au travers du clayon & dégouttera dans la terrine; vous en prendrez le ſyrop pour vous en ſervir à ce que vous jugerez à propos; il ne faut pas le garder, parce qu'il ne peut pas ſe conſerver.

Syrop de Pommes au bain marie.

8. Mettez dans un pot de terre très-propre & bien bouché, une douzaine de pommes de rainette coupées par petit morceaux, avec une livre & demie de ſucre fin & deux cuillerées d'eau ſeulement, pour faire fondre le ſucre, remuez bien le tout enſemble; bouchez le pot avec ſon couvercle, mettez

de la pâte autour faite avec de l'eau & de la farine, faites-le bouillir au bain marie l'eſpace de trois heures, puis vous le retirez; découvrez le pot pour y preſſer le jus de la moitié d'un citron, remuez le ſyrop & recouvrez-le, laiſſez-le refroidir ſans le remuer, pour que le citron faſſe tomber la craſſe au fond du pot; enſuite vous le paſſerez au travers d'un tamis en le verſant doucement pour ne le point troubler, & mettez-le dans des bouteilles pour vous en ſervir au beſoin.

Pommes à la Portugaiſe.

9. Pelez des pommes de rainette, levez-en une rouelle du côté de la tête, ôtez-en les pepins, creuſez-les ſans les percer, farciſſez-les d'une crême à piſtache; quand elles ſont farcies, remettez le morceau que vous aviez ôté, trempez-le dans une pâte à frire très-épaiſſe, faite avec farine, un peu d'huile & vin blanc, ſans ſel, faites-les frire dans du ſaindoux, glacez-les deſſus & deſſous avec ſucre & la pelle rouge, ſervez chaudement; vous les ferez frire ſur un feu très-vif dans une caſſerole ronde, afin que les pommes trempent par tout, & en les trempant dans la pâte, prenez garde que les petits morceaux ne ſe détachent, ou bien pelez des pommes & les vuidez comme pour des beignets, rempliſſez-les d'une crême de chocolat, faites-es cuire au four ſur une tourtiere;

quand elles ſont cuites, glacez-les avec du ſucre & la pelle rouge, ou bien au four.

Compote de Pommes à la Dauphine ou à la Bouillonne.

10. Coupez des pommes de rainette par quartiers, ôtez-en les cœurs, mettez-les dans un poëlon avec du ſucre & beaucoup d'eau, tournez-les ſur leurs pelures & les laiſſez bouillir juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de ſyrop & qu'elles ayent pris une couleur rouſſe; tirez-les enſuite ſur une porcelaine, & retournant les pelures deſſus, arroſez-les d'eau de fleurs d'orange & ſervez votre compote.

Gelée de Pommes.

11. Faites une décoction de pommes; paſſez-la dans un linge, & ſur une pinte, mettez trois quarterons de ſucre à caſſé, ainſi à proportion du reſte; faites bouillir le tout doucement juſqu'à ce que le ſyrop ſoit entre liſſé & perlé; ôtez avec grand ſoin l'écume, & ſi vous voulez donner une couleur rouge à votre gelée, couvrez-la en cuiſant & y mettez du vin rouge, & vermeil ou de la cochenille préparée; la gelée de pommes de rainette doit être blanche, c'eſt pourquoi on ne la couvre point; celle qu'on nous apporte de Rouen eſt la plus eſtimée.

Pâte de Pommes & de Poires grillées.

12. En tout tems on peut faire de ces ſortes de pâtes de poires ou pommes grillées, ſur-tout en hiver; pour cela vous les mettez à la braiſe, & étant cuites, vous prenez ce qu'il y a de rouſſi & de plus cuit que vous paſſez au tamis; vous faites enſuite cuire du ſucre à caſſé, livre pour livre, & vous achevez vos pâtes comme toutes les autres.

Marmelade de Pommes.

13. Mettez dans de l'eau bouillante la quantité de pommes de rainette que vous jugerez à propos, faites-les cuire juſqu'à ce qu'elles commencent à fléchir ſous les doigts, alors vous les retirez dans de l'eau fraîche pour leur ôter la peau; prenez-en la chair que vous mettrez ſur un tamis pour la faire paſſer au travers, en la preſſant fort avec une ſpatule; mettez ce qui a paſſé dans une poële ſur le feu pour le faire deſſécher, juſqu'à ce qu'elle ſoit en marmelade bien épaiſſe; ſur une livre de cette marmelade, vous ferez cuire une livre de ſucre à la grande plume, mettez-y la marmelade que vous remuez bien enſemble juſqu'à ce qu'elle ſoit incorporée avec le ſucre; remettez-la ſur le feu, ſeulement pour la faire frémir, en la remuant toujours, & vous la dreſſerez dans les pots; quand elle ſera à moitié froide, vous jetterez un peu de ſucre en poudre deſſus, & vous

ne les couvrirez que lorſqu'elle ſera tout-à-fait froide.

Compote de Pommes à la cloche.

14. Otez les cœurs à ſept ou huit pommes de rainette, en les perçant avec une vuidelle de fer blanc que vous paſſez au travers de la pomme, en commençant par le côté de la queue ou avec un petit couteau, il faut prendre garde de les caſſer; vous mettez enſuite les pommes ſur un compotier d'argent ou ſur une aſſiette avec du ſucre fin deſſus & deſſous; mettez le compotier ſur un très-petit feu, couvrez-les d'un couvercle de tourtiere avec du feu deſſus, faites-les cuire à petit feu; lorſqu'elles fléchiront ſous les doigs & qu'elles ſeront bien glacées, vous les ſervirez chaudement; ſi vous voulez les ſervir dans un compotier de porcelaine, vous les gliſſerez dedans & vous les tiendrez chaudement à l'étuve juſqu'à ce que vous les ſerviez.

Gelée de Pommes de Rouen.

15. Ayez la quantité proportionnée de pommes de rainette tendres, ſans être tachées, ſelon que vous voulez faire de gelée; pelez-les légérement & coupez-les très-minces, lavez-les enſuite dans trois ou quatre eaux, en les frottant avec les mains pour en ôter la craſſe; mettez-les dans une poële avec de l'eau, & couvrez-les avec un rond

de papier. Pour un demi cent de pommes, il faut deux pintes d'eau, faites-les bouillir à grand feu jusqu'à ce que l'eau soit réduite aux trois quarts, que vous jetterez les pommes sur un tamis avec une terrine dessous pour en recevoir le jus, vous passerez ensuite ce jus dans une serviette mouillée; pour que la décoction soit assez forte, il faut qu'elle soit gluante en la tatant avec les doigts; après l'avoir mesurée, vous la tiendrez sur de la cendre chaude; mettez dans une poële autant de sucre clarifié que vous aurez de décoction, faites-le réduire au cassé, mettez-y la décoction que vous verserez doucement pour décuire le sucre. Au premier bouillon on l'écume & on la remet sur le feu en lui faisant faire deux ou trois bouillons couverts; on y trempe une cuillier d'argent, si la gelée tombe en nappe & si elle quitte net, c'est une marque qu'elle est faite.

Pâte de Pommes.

16. Prenez des pommes de rainette, faites-en de la marmelade, laissez-la égoutter sur un tamis, ensuite passez-la au travers; faites cuire du sucre à la forte plume, mettez-y votre marmelade, faites-lui prendre quelques bouillons jusqu'à ce qu'elle tombe en gelée, dressez-la dans des moules de fer blanc & mettez-la à l'étuve; si on en veut faire de la rouge, il faut y mettre un peu de cochenille préparée.

Pommes de rainette au ſec.

17. Pelez & coupez par moitié ou par quartier un demi-cent de pommes de rainette, ôtez-leur les cœurs & jettez-les à meſure dans de l'eau fraîche; ayez enſuite de l'eau bouillante ſur le feu, paſſez-y votre fruit, qu'il ne faſſe qu'y frémir; lorſque vos pommes ſont un peu mollettes, tirez-les pour les égoutter, & mettez-les en même-tems au ſucre clarifié & cuit à perlé, vous leur faites prendre ſeulement quatre bouillons couverts; on les fera enſuite bien écumer, on les mettra dans une terrine la nuit à l'étuve; le lendemain on donnera un bouillon au ſyrop & on l'augmentera de ſucre, ſi le fruit n'en a pas ſuffiſamment; on le jette ſur les pommes & on continue la même choſe pendant trois ou quatre jours, à la derniere cuiſſon on donne deux ou trois bouillons couverts au fruit; étant à demi froid, on les égoutte pour en mettre ſécher à l'étuve, on les range ſur des ardoiſes ou des feuilles de fer blanc en les poudrant de ſucre fin, & on les met à l'étuve; ſi on les veut conſerver au liquide, on fait enſorte que le fruit baigne dans le ſyrop en les empotant; on ne fait guères de cette confiture, que lorſqu'on eſt un peu avancé dans l'hiver, parce que le fruit a plus de corps dans ce tems-là.

Compote de Pommes grillées au caramel.

18. Lorſqu'on a de vieilles compotes blanches que l'on veut échanger, il faut les faire griller dans leur ſyrop, c'eſt-à-dire, les réduire au caramel. Vous tournez la poële doucement ſur le feu, pour leur donner une couleur de caramel grillée; ayez ſoin de les tenir les plus blondes que vous pourrez, en prenant garde que le caramel ne ſoit pas trop coloré, quand elles ſeront de belle couleur, mettez une aſſiette dans la poële ſur les pommes, renverſez-les deſſus de la même façon que ſi vous retourniez une omelette; vous verſerez un peu d'eau ſur votre aſſiette que vous tiendrez un moment ſur le feu, ſeulement pour faire détacher la compote, que vous gliſſerez dans le compotier; s'il eſt d'argent, vous le mettrez ſur des cendres chaudes; s'il eſt de porcelaine, vous aurez ſoin de le tenir à l'étuve.

Compote de Pommes farcies.

19. Prenez environ un quarteron de vieille chair d'oranges & citrons, que vous pilerez dans un mortier; vous hacherez enſuite quelques pommes, & vous mêlerez le tout avec de la marmelade d'abricots ou autre, telle que vous l'aurez; vous prendrez enſuite des pommes & vous percerez de la queue à la tête ſans les peler, en y faiſant une ouver-

ture pour fourer le pouce ; vous remplirez ensuite le trou de ladite marmelade, & vous les ferez cuire doucement sur une assiette d'argent au four, ou bien vous mettrez du feu tout au tour de ladite assiette, & quand elles seront bien cuites, vous les mettrez dans un petit syrop.

Compote de Pommes en gelée.

20. Mettez dans une poële huit pommes de rainette coupées par petits morceaux, avec la moitié d'un citron en tranches & une pinte d'eau ; mettez-les sur le feu pour les faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient presqu'en marmelade, vous les passez au travers d'un tamis pour en recevoir la décoction, que vous mettez dans la poële avec une livre de sucre clarifié, huit pommes de rainette coupées par moitié, les cœurs ôtés & pelées proprement ; faites bouillir les pommes avec le sucre clarifié & la décoction, jusqu'à ce qu'elles fléchissent beaucoup sous les doigts, vous les dressez ensuite dans le compotier ; passez le syrop au tamis, & remettez-le sur le feu pour le faire réduire jusqu'à ce qu'en le prenant avec une cuillier, il tombe en nape & quitte net ; ôtez-le du feu pour le verser sur une assiette, ce qui vous fournira une belle gelée ; quand elle sera prise, il faut mettre l'assiette sur un feu doux, seulement pour faire détacher la gelée que vous glisserez sur les pommes qui

ſont dans le compotier; ordinairement ces pommes ſe mettent entieres, parce qu'elles en ſont plus belles.

Pommes à la crême.

21. Pelez des pommes, laiſſez-les entieres, ôtez-en les pepins avec une vuidelle, faites-les cuire à moitié avec du ſucre comme une compote; à moitié cuite mettez-les dans un plat, faites une crême avec huit jaunes d'œufs, un peu de farine, eau de fleurs d'orange, citron confit haché, crême & ſucre; faites-la prendre ſur le feu, qu'elle ſoit épaiſſe; mettez-en ſur vos pommes, poudrez de ſucre par deſſus, arrangez-y des tranches de citron confit; faites cuire cette crême au four, qu'elle ſoit bien colorée & ſervez chaudement.

Pommes meringuées.

22. Epluchez vos pommes, coupez-les & les faites cuire avec du ſucre, un peu de cannelle, de citron confit haché & de l'eau de fleurs d'orange, faites-les cuire juſqu'à ce qu'elles ſoient en marmelade épaiſſe; dreſſez-les dans un plat en forme de cordon, tournant de façon qu'il reſte du jour entre; fouettez enſuite ſix blancs d'œufs, quand ils ſont en neige, mettez-y du ſucre, mêlez bien le tout en battant les œufs, couvrez-en la marmelade, mettez au four modérément chaud avec du ſucre par deſſus.

CCCLXXXIII.
PORCELLE.

Hypochæris maculata, Linn.
Hieracium alpinum latifolium hirſute incanum, flore majore, Pin. 128.

Linneus rapporte que les Payſans de l'Iſle de Smoland, ramaſſent les feuilles de cette plante lorſqu'on fait les foins, & les mangent cuites comme des choux.

CCCLXXXIV.
POURPIER, POURCELAINE, POURCHEILLE.

Portulaca oleracea, Linn.
Portulaca latifolia ſive ſativa, Pin.

Le pourpier, quand il eſt jeune, entre dans les ſalades, plus avancé on en met dans les potages & on le mange cuit ſous la viande, ou même ſeul au gras ou au maigre ; quand il eſt prêt à fleurir, on confit les tiges au vinaigre pour ſervir dans les ſalades comme les cornichons ; la culture nous a fait gagner le pourpier doré. Dans beaucoup de pays on apprête le pourpier à la crême, mais le mets n'eſt pas connu à Paris ; il faut pour cela que les tiges ſoient de la groſſeur

de deux plumes, unies & droites ſans branche collatérale. On employe auſſi les feuilles de pourpier noir, qui eſt l'arroche en arbriſſeau, parmi les alimens; on les confit dans la ſaumure pour les manger en ſalade.

CCCLXXXXV.

PRESLE, QUEUE DE CHEVAL, PERELLE.

Equiſetum arvenſe longioribus ſetis, Pin.
Equiſetum arvenſe, Linn.

En Toſcane au défaut de meilleur aliment, quelques perſonnes mangent les ſommités de la preſle, comme des aſperges; on les appelle *paltruſala*.

CCCLXXXXVI.

PRIMEVERE, PRIMEROLE, HERBE DE LA PARALYSIE, HERBE SAINT PAUL.

Primula veris, Linn.
Primula veris odorata, flore luteo ſymplici, J. B.

Les fleurs de primevere ſont propres à décorer les ſalades d'hiver, comme celles de la bourrache décorent les ſalades d'été. Les Suédois s'en ſervent pour donner bon goût

au vin. En Angleterre on mange ſes feuilles cuites avec les autres verdures, ou crues dans les ſalades.

CCCLXXXXVII.

PRUNE DU BRESIL.

Condondum Condondong, Rumph.
Prunus Braſilienſis, fructu racemoſo, ligno intus pro oſſiculo, Raii.

Cet arbre croît dans les Moluques, on cuit le fruit de cet arbre avec les poiſſons; le Peuple s'en ſert en guiſe d'aſſaiſonnement.

CCCLXXXXVIII.

PRUNE DE CEYLAN.

Vidara littorea, Rumph.
Prunus Zeylanica, ſpinoſa, longiore folio viridi, fructus oſſiculo orbiculari ſcrobiculis referto, Plukn.

C'eſt une eſpece de jujube des Indes; ſon fruit eſt un peu acide, & cependant il ſert d'aliment au Peuple; ſi on mange ſon noyau, il eſt pernicieux.



CCCLXXXXIX.

PRUNE DE MALABAR, JAMBOS.

Jambofa domeftica, Rumph.
Prunus malabarica, fructu umbilicato pyriformi, Jambos dicta, ninor, Raii.

Le fruit de cet arbre eft très-bon, on diroit qu'il eft imbibé d'eau de rofe, il eft falutaire & très-agréable à ceux qui font en voyage; mais il engendre des vents & charge l'eftomac. Il y a encore deux autres efpeces de jambos, la premiere fe nomme *jambofa nigra, Rumph.* Son fruit a une faveur vineufe, il eft de beaucoup meilleur que le jambos cultivé, mais il eft plus fujet à fe pourrir; il vient dans les Indes orientales. La feconde efpece eft le jambos fauvage blanc, *jambofa fylveftris alba feu jambu utan puly, Rumph.* Son fruit n'eft pas fi bon que celui des autres; il n'y a que le menu peuple qui en mange.

CCCC

PRUNIER DES MOLUQUES.

Condondum malavenfe, mudu, mulu, Rumph.

Il vient dans les Ifles des Moluques, mais il fe trouve rarement à Amboine; la chair

de ſon fruit a une ſaveur vineuſe, on le mange crud, il eſt agréable à l'eſtomac, on le fait cuire auſſi avec du vin.

CCCCI.

PRUNELLIER,

PRUNIER SAUVAGE, CREQUIER, ÉPINE NOIRE.

Prunus ſpinoſa, Linn.
Prunus ſylveſtris, Pin.

Les enfans mangent les prunelles confites par la gelée; on en fait même une boiſſon nommée pique ou piquette. Les Suédois s'en ſervent pour colorer le vin & lui donner un parfum d'amandes ameres; ils font uſage de ſes feuilles jeunes & à demi roties en guiſe de thé.

CCCCII.

PRUNIER.

Prunus, Tour.
Prunus domeſtica, Linn.

Les meilleures prunes pour manger, ſont la prune de damas noir ou le gros damas violet de Tours; elle ſe mange crue, on en fait auſſi des pruneaux. En Touraine lorſqu'on les fait ſécher, on a l'induſtrie d'en réunir

réunir plusieurs sous une même envelope, afin de les rendre plus belles à la vue, plus moëlleuses & plus savoureuses au goût. La prune de monsieur est excellente, sur-tout dans les climats chauds. La prune de sainte-catherine est bonne à manger, elle est très-estimée pour faire des pruneaux. Le damas gris ou la prune abricotée est d'un goût exquis & des plus relevés. On nous apporte de Brignoles, ville de la Provence méridionale, des prunes qui portent le nom de cette ville; on les met dans des cabas comme au peloton, à la maniere des raisins passés & des figues grasses.

Prunes tapées.

1. Prenez des prunes de reine claude presque mûres, ou d'autres, pourvu qu'elles soient bonnes & qu'elles quittent le noyau; faites-leur une incision du côté de la queue pour faire sortir le noyau, en le poussant par l'autre côté avec la pointe d'un couteau; mettez-les dans un sucre clarifié, il en faut une demi-livre pour une livre de prûnes, remettez-les sur le feu avec le sucre pour les empêcher de bouillir, il faut qu'elles ne fassent que frémir; vous les ôtez ensuite du feu pour les mettre dans une terrine jusqu'au lendemain, que vous égoutterez le sucre dans une poële pour faire cuire au grand lissé; remettez les prunes dans le sucre pour leur faire prendre sept ou huit bouillons

couverts, on les écumera à meſure; remet-
tez-les à l'étuve juſqu'au lendemain, que
vous égoutterez le ſucre dans une poële
pour le faire cuire au grand liſſé; remettez
les prunes dans le ſucre pour leur faire pren-
dre ſept ou huit bouillons couverts, il faut
les écumer à meſure; remettez-les à l'étuve
juſqu'au lendemain, vous les égoutterez de
leur ſyrop & vous les dreſſerez de côté,
ſur des grilles pour les mettre ſécher à l'é-
tuve; quand elles ſeront ſeches d'un côté,
vous les retournerez de l'autre, elles s'ap-
platiront d'elles-mêmes ſans qu'il ſoit beſoin
de les taper; vous les conſerverez dans un
endroit ſec, dans des boîtes garnies de pa-
pier blanc.

Compote de Prunes à la bourgeoiſe.

2. Mettez dans une poële environ ſix
onces de ſucre pour une livre de prunes
avec un peu d'eau; faites-les bouillir & écu-
mer, mettez-y une livre de prunes preſqu
mûres, que vous ferez bouillir juſqu'à c
qu'elles fléchiſſent ſous les doigts, ayez ſoi
de les écumer; quand elles ſeront cuites
vous les dreſſerez dans le compotier, & vou
faites réduire le ſyrop s'il ne l'eſt pas aſſez
paſſez-le au tamis ſur les prunes.

Prunes rouges.

3. Vous prendrez des prunes, ſoit perdr
gons rouges, diaprées, impériales, abrico

tées ou autres, vous les fendez comme des abricots & vous leur ôtez le noyau; ſi vous avez quatre livres de fruit, vous ferez clarifier quatre livres de ſucre, & vous mettrez l'un & l'autre dans une poële ſur le feu, vous les remuerez de tems en tems, de peur que vos prunes ne ſe dépouillent; ſi elles venoient à bouillir après que vous les aurez fait frémir, retirez-les de deſſus le feu & laiſſez-les refroidir, puis égouttez-les ſur une paſſoire ou étamine & faites cuire le ſyrop à liſſé; gliſſez-y votre fruit & faites-lui prendre ſept à huit bouillons couverts en écumant ſoigneuſement, auſſi bien qu'après avoir ôté votre poële de deſſus le feu; vous mettrez vos prunes dans des terrines pour les faire paſſer la nuit à l'étuve, & le lendemain vous les égoutterez; quand elles ſeront froides, vous les dreſſerez pour les faire ſécher à l'étuve ſur des ardoiſes ou ſur des feuilles de fer blanc.

Prunes à mi-ſucre.

4. Prenez quatre livres de fruit & faites cuire quatre livres de ſucre à perlé, mettez-y vos fruits & donnez-leur un petit bouillon, après quoi ôtez-les & laiſſez-les juſqu'à ce qu'ils ayent jetté leur eau; vous les remettrez enſuite ſur le feu & vous les ferez bouillir juſqu'à perlé; vous les mettrez enſuite dans des terrines juſqu'au lendemain que

vous les égoutterez, & vous les ferez ſécher à l'étuve.

Pâte de Prunes.

5. Vous en pouvez tirer au ſec avec de la marmelade de prunes, où vous mettrez de nouveau ſucre cuit à la plume; ou bien ayant préparé votre fruit, c'eſt-à-dire, paſſé au tamis & deſſéché; vous faites cuire du ſucre à caſſé que vous y incorporez, vous faites enſuite frémir le tout, & dreſſez vos pâtes à l'ordinaire.

Marmelade de Prunes.

6. Si ce ſont des prunes qui quittent le noyau vous l'ôterez, ſinon vous les paſſerez avec leurs noyaux à l'eau ſur le feu, juſqu'à ce qu'elles ſoient entiérement molles; vous les égouttez enſuite & les paſſez fortement au tamis; vous deſſéchez votre marmelade ſur le feu, vous l'incorporez enſuite avec autant peſant de ſucre cuit à caſſé, & l'ayant fait frémir vous l'empoterez & la poudrerez de ſucre.

Prunes en ſurtout.

7. Faites cuire autant de livres de ſucre au grand perlé que vous employez de livres de prunes, mettez-les dans le ſucre pour leur faire prendre deux bouillons, ôtez-les du feu pour leur donner le tems de jetter

leur eau; vous les remettez enſuite ſur le feu pour les faire cuire, juſqu'à ce que le ſucre ſoit revenu au grand perlé; mettez-les dans une terrine à l'étuve juſqu'au lendemain, que vous les ferez égoutter ſur des feuilles de cuivre. Prenez trois prunes, ôtez le noyau à deux & appliquez-les ſur celle qui a le noyau, il faut l'entourer de façon qu'elles ne paroiſſent n'en faire qu'une; roulez-les dans le ſucre fin pour les remettre ſur des feuilles de cuivre que vous ferez ſécher à l'étuve; il faut les conſerver dans un endroit ſec, dans des boîtes garnies de papier blanc, vous obſerverez de laiſſer la queue à celle qui reſte avec le noyau.

Ratafia de Prunes de reine claude.

8. Il faut pour faire ce ratafia, cueillir les prunes dans leur maturité, les employer auſſi-tôt qu'elles ſeront cueillies, choiſir les plus groſſes, les plus mûres qu'il ſe pourra, obſerver de ne les cueillir qu'en tems chaud, ſi cela ſe peut; ayez ſoin de les bien eſſuyer, pour ôter le duvet qui les couvre; quand vos prunes ſeront eſſuyées, vous les ouvrirez & vous en ôterez le noyau, vous les écraſerez dans un vaſe bien propre, où vous les laiſſerez ſeulement deux ou trois heures, de peur que ce fruit qui s'échauffe facilement, ne fermente trop, & que la fermentation ne l'aigriſſe, ce qui lui ôteroit ce goût délicieux qui fait le mérite de ce ratafia.

Ce tems paſſé, vous les ôterez, vous les mettrez dans un linge bien propre & vous en exprimerez tout le jus; vous ferez fondre du ſucre dans le jus; quand le ſucre ſera bien fondu, vous y mettrez une ſuffiſante quantité d'eſprit de vin à la cannelle, pour tout aſſaiſonnement, ſans autre épice, vous y mettrez de l'eau-de-vie, vous paſſerez le tout à la chauſſe, & quand il ſera clair, vous le mettrez en bouteilles, que vous aurez ſoin de bien boucher, de peur qu'il ne s'affoibliſſe par l'évaporation; vous le mettrez à la cave pour le faire repoſer l'eſpace de ſix ſemaines.

Prunes de reine claude par proviſion.

9. Prenez de belles prunes qui ne ſoient pas mûres, vous les piquerez néanmoins en pluſieurs endroits avec une lardoire ou quelque choſe de ſemblable, vous les jetterez dans l'eau bouillante; quand elles commenceront à monter, il faut les retirer de deſſus le feu & les laiſſer refroidir dans la même eau juſqu'au lendemain, que vous les ferez reverdir toujours dans cette même eau, en les mettant ſur un feu bien doux; vous aurez ſoin qu'elle ne bouille pas, & vous y regarderez de tems en tems en les prenant ſur votre écumoire; vous les tâterez pour ſavoir ſi elles commencent à fléchir ſous les doigts, pour les retirer à meſure & les jetter dans de l'eau fraîche; quand elles ſeront reverdies & bien rafraîchies, vous clarifierez

votre ſucre; ſi vous avez un cent de prunes, il faut dix livres de ſucre; après avoir égoutté les prunes, mettez-les dans une terrine, verſez deſſus les deux tiers de votre ſucre clarifié; il faut laiſſer les prunes dans le ſucre pendant vingt-quatre heures, après quoi vous les jetterez ſur une paſſoire ou un tamis; remettez le ſucre ſur le feu, & vous l'augmenterez du tiers de ſucre clarifié que vous avez gardé; faites-lui prendre au moins une douzaine de bouillons, vous le remettrez enſuite ſur les prunes pour les laiſſer encore deux jours dans le ſucre, vous les placerez enſuite ſur un égouttoir, vous remettrez alors le ſyrop ſur le feu & vous lui donnerez une douzaine de bouillons; vous le renverſerez dans la terrine ſur les prunes, en les laiſſant juſqu'au lendemain, vous les finirez; vous remettrez le ſyrop ſur le feu pour le faire cuire juſqu'à ce qu'il ſoit au grand perlé, vous y jetterez les prunes pour leur donner deux ou trois bouillons couverts, & vous les mettrez enſuite dans des pots. Le perdrigon ſe confit de la même façon, avec cette différence, qu'il ne reverdit point & qu'il faut le blanchir tout de ſuite.

Prunes de perdrigons pelées.

10. Ayez de groſſes prunes, pelez-les & peſez-en quatre livres; ſi elles ſont fermes, vous les paſſerez deux ou trois bouillons à l'eau; vous les mettrez enſuite égoutter ſur

un tamis, vous ferez cuire quatre livres de ſucre à la plume & vous y mettrez vos prunes que vous ferez cuire cinq ou ſix bouillons ; vous les ôterez du feu & vous les laiſſerez repoſer; deux heures après vous ôterez les prunes avec une écumoire, que vous mettrez dans une terrine; vous ferez enſuite cuire le ſyrop un peu fort, vous le jetterez ſur vos prunes & vous les remettrez encore deſſus le feu cuire quatre bouillons; quand vous verrez que le ſyrop ſera fait, vous les ôterez de deſſus le feu, vous les laiſſerez refroidir & vous les enfermerez dans des pots; ſi les prunes étoient mûres, il ne les faudroit point paſſer à l'eau; pour la cuiſſon du ſucre, vous la mettrez à perlé, & pour les achever de cuire, vous ferez de même qu'à celles que vous aurez paſſées à l'eau.

Prunes de perdrigons blancs confits.

11. Choiſiſſez de belles prunes de perdrigons, piquez-les d'une épingle trois ou quatre coups à la queue, & quelques-autres dans différens endroits du corps, afin que dans la ſuite elles ne ſe déchirent point & que le ſucre les pénetre mieux; vous les jetterez à meſure dans de l'eau, puis vous ferez chauffer & bouillir de l'autre eau où vous les gliſſerez; quand elles commenceront à monter, vous les deſcendrez de deſſus le feu pour les laiſſer refroidir; vous les remettrez enſuite ſur un petit feu pour les faire re-

verdir, & vous les couvrirez, en prenant garde qu'elles ne bouillent, parce qu'elles deviendroient en marmelade; quand vous verrez qu'elles seront bien vertes & un peu mollettes, vous les mettrez dans de l'eau fraîche, puis vous les égoutterez pour les mettre à petit sucre; vous les laisserez ainsi jusqu'au lendemain que vous les jetterez dans une poële pour les faire frémir sur le feu, en les remuant de tems en tems pour empêcher qu'elles ne bouillent. Le jour suivant vous les égoutterez sur la passoire ou sur des tamis, vous ferez ensuite prendre sept ou huit bouillons au syrop & vous les glisserez dedans; après que vous les aurez fait frémir, vous les ôterez de dessus le feu & vous les laisserez jusqu'au lendemain; vous donnerez pour lors au syrop quinze ou seize bouillons, & vous en augmenterez la quantité avec du sucre ou du syrop d'abricots, qui est le meilleur pour les empêcher de candir, ensorte que vos prunes baignent toujours également le jour d'après; faites cuire votre syrop à lissé, & le lendemain entre le syrop & le perlé, & y ayant glissé votre fruit, faites-le frémir à chaque fois & l'ôtez ensuite de dessus le feu; vous ferez cuire pour la derniere fois votre syrop à perlé & vous y glisserez vos prunes, vous leur donnerez sept ou huit bouillons couverts, vous les écumerez & vous les dresserez quand vous voudrez pour les sécher à

l'étuve ; il faut que le perdrigon ne ſoit pas tout à fait mûr.

Prunes de mirabelles pour garder.

12. Prenez des prunes de mirabelle qui ſoit d'un jaune clair, preſque mûres, ôtez le noyau ſi vous voulez, paſſez-les à l'eau bouillante & qu'elles ne faſſent que frémir, retirez-les pour les mettre dans de l'eau fraîche ; ſi elles ſont à noyaux, il faut les piquer toutes ; faites clarifier du ſucre livre pour livre de fruit ; faites cuire le ſucre à la plume, mettez-y les prunes après les avoir fait égoutter pour leur faire faire deux bouillons couverts ; vous aurez ſoin de les bien écumer & de les mettre dans une terrine pour les y laiſſer vingt-quatre heures ; ſi elles ſont à noyaux, vous les laiſſerez deux jours, après quoi vous les ferez bien égoutter ſur une paſſoire ou ſur un tamis ; mettez le ſyrop ſur le feu pour le faire réduire au grand perlé, vous y gliſſerez alors le fruit & vous le ferez cuire juſqu'à ce que le ſucre ſoit revenu au grand perlé ; vous ôtez vos prunes du feu pour les bien écumer & les mettre dans les pots ; remarquez que tous les fruits que l'on confit avec ſes noyaux, doivent conſerver leurs queues.

Clarequets de Prunes de mirabelle & de reine claude.

13. Vous en prendrez des plus belles &

qui ſoient bien mûres, vous les pélerez & en ôterez les noyaux; vous en péſerez quatre livres, que vous ferez bouillir dans une pinte d'eau cinq ou ſix bouillons, & vous les paſſerez au tamis; vous péſerez une livre de ce jus que vous aurez tiré & que vous mettrez dans deux livres de ſucre cuit à la forte plume, vous la verſerez toute chaude dans des moules de verre ou de fer blanc & vous les mettrez à l'étuve.

Prunes de mirabelle & de reine claude à l'eau-de-vie.

14. Choiſiſſez de belles prunes qui ſoient mûres, eſſuyez-les légérement avec un linge & maniez-les doucement; peſez-les, & ſur chaque livre de fruit il faut un quarteron de ſucre que vous ferez clarifier & cuire juſqu'au grand perlé, puis vous mettrez vos prunes dans le ſyrop & vous leur ferez prendre deux ou trois bouillons au plus en les tournant doucement dans le ſyrop; vous les ôtez enſuite du ſyrop avec une écumoire, & vous les mettez ſur un tamis ou ſur un plat; ſi le ſyrop eſt un peu cuit, il n'importe, vous ôtez la poële du feu; vous laiſſez un peu repoſer le ſyrop & vous jettez l'eau-de-vie dedans. Il faut trois demi-ſeptiers d'eau-de-vie, meſure de Paris, pour une livre de fruit, & bien remuer avec la cuillier l'eau-de-vie avec le ſyrop; vous mettrez doucement les prunes dans les bou-

teilles & le ſyrop par deſſus, bouchez bien les bouteilles avec du liege & un parchemin mouillé par deſſus, vous pouvez les garder ainſi pendant deux ans.

Compote de mirabelle.

15. Prenez un cent de mirabelles preſque mûres, que vous faites blanchir à deux bouillons; vous les retirez dans l'eau fraîche pour les mettre égoutter, & vous les mettez enſuite dans un petit ſucre léger pour leur donner trois ou quatre bouillons, il faut les écumer avant que de les mettre dans le compotier; ſi le ſyrop n'étoit pas aſſez réduit, vous le remettrez ſur le feu pour l'achever.

Prunes de mirabelles confites.

16. Vous prenez des mirabelles que vous piquez d'une epingle en pluſieurs endroits, vous faites enſuite bouillir de l'eau dans laquelle vous les jettez; quand elles ſont montées ſur l'eau, vous les tirez pour les rafraîchir promptement dans de l'eau fraîche, après quoi vous les égouttez & les mettez au ſucre clarifié que vous faites chauffer, puis vous les jettez ſur votre fruit dans des terrines; le lendemain égouttez-les; faites cuire votre ſyrop au petit liſſé, le jour d'après au grand liſſé, & le troiſieme jour au perlé, où vous ferez prendre ſept ou huit bouillons à vos prunes; à chaque fois que

vous les pafferez ainfi fur le feu, il faut les augmenter de fucre qui ait la même cuiffon, afin qu'elles baignent toujours également dans les terrines ou poëles, où vous les laifferez après que vous les aurez fait frémir; quand vous voudrez les achever, vous les ferez paffer la nuit à l'étuve, & le lendemain il faut les égoutter, les dreffer & les mettre de nouveau à l'étuve.

Prunes confites fans noyaux.

17. Prenez des prunes prefque mûres, de celles qui quittent facilement les noyaux; faites une incifion avec un petit couteau à la pointe de chaque prune, & pouffez le noyau du côté de la queue pour le faire fortir; après que vous aurez préparé vos prunes, faites clarifier autant pefant de fucre que de fruit, mettez les prunes dans le fucre & remuez-les toujours fur le feu pour les empêcher de bouillir & qu'elles ne faffent que frémir, vous les ôtez enfuite du feu; quand elles feront froides, mettez-les égoutter fur un tamis; remettez le fucre dans la poële pour le faire cuire au grand liffé; remettez les prunes dans le fucre pour leur faire prendre environ dix bouillons couverts, écumez-les à mefure; mettez-les enfuite à l'étuve jufqu'au lendemain, que vous les égouttez fur des feuilles de cuivre, poudrez-les de fucre fin & mettez-les fécher à l'étuve; vous pouvez garder ces prunes au liquide, & ne

les mettre au ſec que lorſque vous en aurez beſoin. Les prunes que l'on peut confire de cette façon, ſont la prune royale, la prune de monſieur, le perdrigon violet, la prune de l'iſle verte, la prune de ſainte catherine, le damas d'Italie, le damas muſqué.

Prunes confites à la bourgeoiſe.

18. Choiſiſſez de bonnes prunes preſque mûres, piquez-les avec une lardoire dans pluſieurs endroits; faites cuire à la grande plume autant peſant de ſucre que vous avez de prunes, mettez les prunes dans le ſucre & faites-les bouillir ſept ou huit bouillons, en remuant toujours la poële que vous tenez par les deux anſes, juſqu'à ce qu'elles ſoient cuites & le ſucre réduit en ſyrop. Ayez ſoin de les bien écumer; quand elles ſeront à demi froides, vous les mettrez dans les pots que vous ne couvrirez que lorſqu'elles ſeront tout-à-fait froides.

Compote de Prunes.

19. Vous piquez vos prunes, ſoit mirabelles, perdrigons ou autres, de divers coups d'épingle, & vous les jettez à meſure dans de l'eau; enſuite vous les faites blanchir ſur le feu dans de l'autre eau ou dans la même; quand elles ſont montées au deſſus, vous les tirez & vous les mettez promptement rafraîchir, vous les faites reverdir & ramollir ſelon leur eſpece, puis vous les mettez au pe-

tit ſucre que vous faites chauffer & auquel vous faites prendre deux bouillons ſeulement ; vous les laiſſerez ainſi juſqu'au lendemain ou juſqu'au ſoir, ſi vous en avez beſoin, & vous les remettrez alors dans une poële où vous leur donnerez autant de bouillons que vous jugerez à propos, juſqu'à ce qu'elles ayent bien pris le ſucre, vous voyez alors qu'elles n'écument plus & qu'elles ſont mollettes. Si vous n'en faites que pour une fois & que vous ayez trop de ſyrop, vous lui donnerez à part encore quelques bouillons pour le faire conſumer, puis vous le verſerez par deſſus vos prunes; mais vous en pouvez préparer d'avantage, que vous garderez de la ſorte aſſez de tems.

Pâtes de Prunes.

20. Les meilleures qu'on employe pour faire de la pâte, ſont les mirabelles, l'iſle vert & les perdrigons ; choiſiſſez parmi celles-la, celles que vous voudrez ; ôtez-en le noyau, paſſez-les à l'eau ſur le feu juſqu'à ce qu'elles ſoient amollies, égouttez-les alors, paſſez les fortement au tamis pour en faire une marmelade ; cette marmelade faite, prenez autant peſant de ſucre que de fruit, faites-le cuire à caſſé ou à la grande plume, incorporez-y votre marmelade en remuant le tout avec une ſpatule & le laiſſez frémir ſur le feu ; prenez enſuite de cette pâte & la dreſſez ſur des ardoiſes ou

dans des moules, & faites-les ſécher à l'étuve avec bon feu, le lendemain ou le ſoir même; retournez-les de l'autre côté ſur les mêmes ardoiſes, & quand elles ſeront bien fermes, ſervez-les dans des boîtes garnies en dedans de papier blanc.

Tourte de Prunes.

21. Otez-en la peau & les noyaux, foncez une abaiſſe de pâte feuilletée, arrangez-y les prunes avec quelques tranches d'écorce de citron verd confite, du ſucre en poudre par deſſus, couvrez d'une abaiſſe de même pâte, dorez d'un œuf battu & mettez cuire; quand elle eſt cuite, glacez-la à l'ordinaire, dreſſez-la dans un plat & ſervez chaudement,

---

CCCCIII.

PULMONAIRE,

HERBE AUX POUMONS, AUX PULMONIQUES, HERBE DE TAR.

Pulmonaria officinalis, Linn.
Pulmonaria italorum ad bugloſſum accedens, Tour.

Ray dit que les Anglois mangent les feuilles de pulmonaire cuites dans les potages, les farces, & qu'ils appellent ſauge de Jéruſalem ou de Bethleem. Jean Bauhin rapporte auſſi

aussi qu'on range cette plante au rang des légumes, & que les femmes en mettent les feuilles dans les bouillons & les omelettes.

CCCCIV.

PTEROTA.

En Afrique on mange comme poivres les capsules de pterota.

CCCCV.

PUTCHIMON, PITCHUMON, PERSIMON.

Diospyros floribus dioicis, Clayton. flor. Virg.

Diospyros floribus utrinque concoloribus, Linn.

Les fruits de cet arbre sont semblables aux grenades; quand ils sont mûrs, ils sont aussi doux que le miel.

CCCCVI.

PYTA-HAIA.

C'est un arbre de la Californie, les habitans du pays sont fort friands de son fruit, qui est une espece de figue; on le dit anti-scorbutique.

CCCCVII.

RAIFORT, RADIX, RAVE.

Raphanus major orbicularis, vel rotundus, Pin.

Raphanus ſativus, Linn.

La rave n'eſt bonne à être mangée que crue avec le ſel, c'eſt un légume dont tout le monde, généralement parlant, eſt empreſſé ſur-tout au printems, & dont il ſe fait une conſommation immenſe tant à Paris que dans les Provinces.

CCCCVIII.

RAIPONCE, CAMPANULE

RAIPONCE.

Campanula rapunculus, Linn.

Campanula radice eſculentâ, flore cæruleo, H. L. Bat.

On mange les feuilles & les racines de cette plante avant qu'elle ne donne ſes tiges; c'eſt une ſalade d'hiver, on la mêle le plus ſouvent avec la doucette, on la mâche.

CCCCIX.

RAPETTE.

Asperugo procumbens, Linn.
Buglossum sylvestre, caulibus pro cum bentibus, Pin.

On dit que dans la Pouille, les Paysans mettent ses feuilles dans leur soupe.

CCCCX.

RENONCULE DOUCE DES PRÉS.

Ranunculus dulcis pratensis repens hirsutus, Pin.

Il y a des pays où l'on mêle les feuilles de cette plante dans les salades & autres alimens.

CCCCXI.

RAVE, LA VRAIE RAVE.

Rapa sativa rotunda radice candida, Pin.
Rapa sativa oblonga seu fæmina, Pin.
Brassica rapa, Linn.

Les raves servent dans les alimens, on les doit choisir tendres, bien nourries, d'un bon goût, ayant peu de feuilles & le navet long. Les Paysans d'Auvergne & du Limousin les

mangent cuites ſous la cendre; nous nous en ſervons quelquefois dans la ſoupe, à laquelle elles communiquent un très-bon goût.

CCCCXII.

REGLISSE.

Glycyrrhiza glabra, & germanica, radice repente, Tour.
Glycyrrhiza glabra, Linn.

Bien des Braſſeurs mettent le ſuc tiré des racines de régliſſe dans leur bierre.

CCCCXIII.

REINE DES PRÉS.

Ulmaria cluſii, Tour.
Spiræa ulmaria, Linn.

Les feuilles tendres & les fleurs de cette plante miſe dans le vin, la bierre ou l'hydromel, leur donnent une ſaveur & une odeur agréables, qui les font reſſembler au vin de Crête, connu ſous le nom de Malvoiſie.



CCCCXIV.

RENOUÉE TRAINASSE,

CORRIGIOLE, CENTINODE, LIEGLANE, HERBE A CENT NŒUDS, HERBE A COCHONS.

Polygonum aviculare, Linn.
Polygonum latifolium, Pin.

La graine de cette plante, quoique petite, étant très-abondante, pourroit remplacer celle de Sarrafin.

CCCCXV.

RIS, RYZ.

Oryza, Pin.
Oryfa fativa, Linn.

On fe fert de la graine de riz en aliment, le meilleur riz eft celui qui n'a pas l'odeur de poudre; celui qui nous vient de Piémont eft moins blanc que celui de la Caroline, mais il eft de meilleur goût & plus nourriffant. On pourroit faire de fort bon pain avec la farine de riz, il en tient même lieu dans les Indes, étant préparé de diverfes manieres; non-feulement les habitans de ces Contrées en font des gâteaux & de la bouillie, mais ils en tirent encore une liqueur vineufe qu'ils appellent *arak* ou *aracle*, & qu'ils chargent

de ſucre & de divers aromates; cette boiſſon les enyvre plus promptement que ne pourroit faire le vin le plus fort. On fait uſage en France du riz, en le faiſant cuire dans le bouillon, qu'il blanchit ſans lui donner de mauvais goût; on en fait de la panade, de la bouillie, une eſpece de crême; quoique ce ſoit un bon aliment pour toutes ſortes de poiſſons, il convient ſingulierement aux perſonnes épuiſées. Les Turcs préparent avec le riz un mets, dont ils font continuellement uſage & qu'ils appellent *pilau;* ils prennent du riz, & après l'avoir lavé pluſieurs fois dans de l'eau, ils le font cuire avec du jus de viandes & l'aſſaiſonnent avec du ſel & du ſaffran; c'eſt ce mets qui eſt chez eux ſi vanté. Les Cuiſiniers Chinois préparent avec de ſimples feves qui croiſſent dans leurs pays, ou qui leur viennent de *Chantong*, & avec de la farine qu'ils tirent de leurs riz & de leurs bleds, une infinité de mets tous différens les uns des autres à la vue & au goût. Dans l'Iſle de Teneriffe on a le ſecret de faire un aſſez bon vin avec une eſpece particuliere de riz différent du commun; voici comme les Naturels s'y prennent pour faire ce vin, ils laiſſent tremper le riz dans l'eau, avec quelques ingrédiens qu'ils y jettent pendant vingt & quelquefois trente jours, ils le font cuire enſuite; quand il s'eſt liquefié au feu, il fermente auſſi-tôt & ſe couvre d'une écume vaporeuſe & aſſez ſemblable à celle de nos

vins nouveaux ; ſous cette écume ſe trouve un vin très-pur, on le tire au clair & on le verſe dans des vaſes de terre bien verniſſés ; de la lie qui reſte, on fait une eau-de-vie qui n'eſt guères moins forte que la notre.

Le riz eſt encore la nourriture la plus ordinaire de Maduré ; ceux qui ſont à leur aiſe lui font un court bouillon, ou bien une ſauſſe de viandes, de poiſſon ou de légumes; quelquefois ils le mangent avec des herbes cuites en forme d'épinars, ou bien avec une eſpece de petites feves qui ſe cuit comme nos feves d'haricots ; mais tout cela s'apprête à l'Indienne, c'eſt-à-dire, fort mal, on le mange encore avec du lait, quelquefois on ſe contente d'y jetter un peu de beurre fondu ; pour ce qui eſt des pauvres & des gens du commun, ils ne le mangent qu'avec quelques herbes cuites ou avec du petit lait, ou ſimplement avec un peu de ſel. Dans le premier volume de nos *Secrets de la Nature & de l'Art*, nous avons rapporté pluſieurs préparations de riz.

Potage au riz en gras.

1. Prenez une demi-livre de riz, épluchez & lavez à pluſieurs eaux tiedes, faites blanchir & égoutter ſur un tamis, faites cuire avec de bon bouillon & du lard à petit feu ; quand il eſt cuit, mettez-y encore du bouillon & délayez bien, pour qu'il n'y ait point de grumeaux ; remettez du

bouillon & du jus, pour qu'il ſoit de belle couleur & un peu clair.

Riz à la Chancelliere.

2. Choiſiſſez le plus beau riz, épluchez & lavez dans pluſieurs eaux tiedes, égouttez & faites ſécher ſur le feu; mouillez de lait pour le faire cuire, mettez enſuite une poignée de ſucre ſur un plat, verſez-y votre riz qui ne doit pas être épais, mélangez bien; poudrez de ſucre fin par deſſus & de cannelle en poudre, faites prendre couleur au four ou avec la pelle.

Crême de Riz ſoufflée.

3. Prenez deux cuillerées de farine de riz, délayez-la petit à petit avec du lait ou de la crême, mouillez-la enſuite comme pour faire une bouillie, mettez-y du ſucre & de la cannelle en bâtons, une écorce de citron verd, eau de fleurs d'orange, faites cuire une heure en la remuant toujours; paſſez à l'étamine & preſſez fortement, mettez-y ſix blancs d'œufs fouettés, mêlez-bien le tout, verſez-le dans un plat & mettez au four pour lui faire prendre couleur, glacez avec du ſucre & la pelle rouge.

Riz au blanc ou gras.

4. Lavez & faites cuire avec de bon bouillon peu coloré & un morceau de lard; quand il eſt cuit, mettez-y du coulis blanc.

Riz au caramel.

5. Faites crever avec un peu d'eau, mouillez de lait bouilli & chaud, mettez-y du ſel & un peu de ſucre; quand il eſt cuit un peu épais, mettez de l'eau dans un plat avec du ſucre que vous ferez réduire au caramel; lorſqu'il ſera de couleur de cannelle, verſez-y votre riz pendant que le caramel eſt chaud, étendez le caramel deſſus comme pour une crême brûlée.

Riz au lait.

6. Lavez-bien & faites crever à petit feu; mettez y enſuite du lait petit à petit jusqu'à ce qu'il ſoit cuit, ni trop clair, ni trop épais; aſſaiſonnez de ſel & de ſucre.

Riz en maigre.

7. Préparez comme deſſus; faites le cuire dans du bouillon maigre, fait avec panais, carottes, oignons, racines de perſil, choux, céleri, navets, eau de pois, ſans qu'aucune racine ou légume domine, du beurre, jus d'oignons; faites cuire à petit feu pendant trois heures, aſſaiſonnez de bon goût & ſervez ni trop clair, ni trop épais: ſi vous voulez le ſervir au blanc, au lieu de jus d'oignons, délayez ſix jaunes d'œufs dans du bouillon, faites lier ſur le feu & mettez cette liaiſon chaude dans votre riz. Pour un chapon au riz, on fait cuire le riz dans le

bouillon du chapon, & on ſert le chapon ſur le riz.

CCCCXVI.

RONCE, RONCE NOIRE, RONCE DE HAYE, MURIER DE HAYE.

Rubus fruticoſus, Linn.
Rubus vulgaris, ſive rubus fructu nigro, Pin.

Les fruits de cet arbriſſeau qu'on nomme murons ou mûres de hayes, ont un aſſez bon goût; on s'en ſert en Provence pour rougir le vin muſcat de Toulon.

CCCCXVII.

RONCE BLEU, PETITE RONCE.

Rubus cæſius, Linn.
Rubus repens fructu cæſio, Pin.

Les fruits de cette ronce qui ſont bleus, ſont plus agréables à manger, que ceux de la ronce ordinaire; c'eſt ce qu'on nomme des *caterives* dans quelques endroits.



CCCCXVIII.

ROQUETTE,

Roquette sauvage, Murquette.

Sisymbrium tenuifolium, Linn.
Sinapi erucæ folio, Pin.

Dans nos Provinces méridionales on se sert des feuilles de roquettes en guise de fournitures pour les salades; on choisit les plus tendres & l'extrêmité des tiges, qu'on hache avec les autres fournitures.

CCCCXIX.

ROSEAU EN ARBRE DES INDES.

Arundo arborea indica, Rumph.

Rumphius en décrit de plusieurs especes; les jets de celui que les Indiens nomment *marobang*, tirés de terre, étant dépurés, macérés dans de l'eau tiede, coupés en petites tranches & cuits dans du jus gras de viandes, sont aussi bons que les choux; on les mange aussi en guise d'asperges. Les Indiens confisent ces jets après les avoir coupés par tranches dans du sel & du vinaigre, ils nomment cette confiture *atsjar*, elle excite l'appétit, & est très-salutaire dans les voyages de mer; les Hollandois en apportent beaucoup dans notre continent.

CCCCXX.

ROSE SAUVAGE.

Roſa ſylveſtris flore odorato incarnato, Pin.

Roſa caule aculeato, petiolis inermibus, calycibus ſemipinnatis, Linn.

Les calices de la roſe ſont aſtringens, on s'en ſert cependant comme alimens avec les viandes ; la pulpe de ce fruit cuite avec le ſucre & réduite en gelée épaiſſie, eſt rafraîchiſſante, elle excite l'appétit, ſur-tout ſi on la délaye avec un peu de vin.

CCCCXXI.

ROSEAU AROMATIQUE.

Acorus verus ſeu calamus aromaticus.

On mange la racine confite au ſucre, & on la ſert au deſſert.

CCCCXXII.

ROTTANG.

Zalacca ſeu rottang zalack, Rumph.

Cet arbriſſeau croît dans l'Iſle de Baleya & dans la partie orientale de Java, la chair de ſon fruit eſt très-délicate, on le mange

crud lorsqu'il est mûr, il est très-salutaire dans les voyages sur mer, c'est pour cela qu'on le confit dans la saumure; il y a encore une autre espece de rottang, qui vient dans plusieurs endroits des Indes, Rumphius le nomme *rottang acidum*, *seu rottang assam*. On mange le fruit de cette espece pour étancher la soif, & on le fait aussi cuire avec des poissons.

CCCCXXIII.

RHUE.

Rhuta hotensis latifolia, Pin.
Rhuta graveoleus, Linn.

On ne fait en France aucun usage de cette plante dans les alimens; mais en Italie on mange les jeunes pousses en salade, & même sans aucun assaisonnement, elle n'y a point l'âcreté & la mauvaise odeur qu'elle a ici.

CCCCXXIV.

ROSSOLIS, ROSÉE DU SOLEIL, HERBE DE LA GOUTTE.

Drosera rotundifolia, Linn.
Ros solis folio rotundo, Pin.

Le rossolis étoit autrefois la base d'une liqueur fort agréable, qui a gardé son nom, quoiqu'il n'y en entre plus.

CCCCXXV.

SAFFRAN.

Crocus ſativus, Pin. & Linn.

Les ſtigmates de ſaffran deſſéchés, ſervent aux habitans du Nord & de tous les Pays Bas, même de l'Allemagne, qui en font une grande conſommation pour aſſaiſonner leurs alimens & leur thé; on fait auſſi uſage du ſaffran en France dans les offices, on le fait entrer dans les crêmes, les paſtilles, &c. & dans cette fameuſe liqueur qu'on nomme Scuba. Voyez notre Manuel de *Chimie végétale & Pratique, à l'uſage des Pharmaciens, Diſtillateurs & Parfumeurs.*

CCCCXXVI.

SALSIFIX D'ESPAGNE,

Scorsonere.

Scorſonera latifolia ſinuata, Pin.
Scorſonera hiſpanica, Linn.

La racine ſert d'aliment en maigre depuis la Touſſaint juſqu'à Pâques, mais c'eſt principalement dans le carême qu'on en fait uſage; on l'aſſaiſonne à la ſauce blanche, ou on la frit avec une pâte comme les artichauts. Les bons Cuiſiniers l'accommodent

encore de plusieurs autres façons, & lui donnent différentes formes. On en fait aussi des entremets en gras qui sont fort estimés.

CCCCXXVII.

SALSIFIX, CERCIFI COMMUN.

Tragopogon purpureo cœruleum, porri folio quod artifi vulgo, Pin.
Tragopogon porri folium, Linn.

La racine de cette plante sert très-utilement pendant le carême & fait un aliment fort sain, on la mange apprêtée de la même façon que la scorsonere.

CCCCXXVIII.

SAGOU, SAGU, LANDAN DES MOLUQUES.

Todda penna, H. Malab.
Saguerus & saguifera.

Le sagou est une pâte végétale, moëlleuse, alimentaire, qui se prépare avec la moëlle du landan des Moluques. Pour retirer cette moëlle, on coupe le palmier qui la fournit, en morceaux de sept pieds de longueur, à l'aide d'un instrument rond, appellé *nany*, & qui est fait de roseau de *bambou*. On arrache la moëlle, on la dépouille de

ſes enveloppes, on l'écraſe & on la met dans un trou ou moule fait d'écorce d'arbres, qu'on appelle *coercerong*, & dont l'orifice eſt plus large d'un bout que de l'autre; on l'aſſujettit ſur un tamis de crin, on agite fortement la pâte qui eſt dans le moule avec de l'eau, juſqu'à ce que cette eau ſoit devenue laiteuſe; enfin on la retire & on fait paſſer cette bouillie ainſi préparée & délayée au travers des trous du tamis; on jette aux pourceaux les filandres qui reſtent ſur la toile, c'eſt ce qu'on appelle *ella*, on met la colature dans un pot appellé *praauw*, afin que la farine ſe dépoſe: on décante l'eau, ſoit en inclinant le vaſe, ſoit au moyen d'un trou qu'on a ménagé exprès ſur les côtés. On retire cette feuille très-blanche, très-fine, & on la fait deſſécher par portions dans de petites corbeilles couvertes de feuillages. Cette pâte ſe nomme alors *ſagumanta;* mais afin qu'elle ſe conſerve dans les voyages de long cours, on eſt obligé de la paſſer & de la mouler avec des platines perforées, faites de terre cuite & appellées dans le pays *battu papoudi*. On les deſſeche enſuite ſur le feu, la pâte eſt alors en petits grains; par le moyen du feu elle s'eſt un peu gonflée & a pris extérieurement une petite couleur rouſſe, telle eſt la maniere de préparer le ſagou en grains dans toutes les Iſles Moluques, aux Manilles, aux Philippines, &c. On en forme auſſi avec la pâte molle des pains mollets,

de

de demi-pied en quarré & d'un doigt d'épaisſeur; on en attache en forme de chapelet, dix ou vingt enſemble, & on les vend ainſi par les rues des villes & fauxbourgs d'Amboine. Les habitans de cette Contrée font une eſpece de *poudingue* aſſez agréable pour les convaleſcens, avec cette pâte encore molle, mélangée de jus de poiſſons, de ſuc de limon & de quelques aromates; ils ont auſſi l'art de la réduire en grains, & c'eſt-là la véritable préparation du ſagou médicinal, qu'ils devroient vendre aux Européens. Bien des gens font uſage du ſagou dans la ſoupe, comme du riz, ou de l'orge, ou du vermicelle; il augmente conſidérablement de volume dans le bouillon, il devient tranſparent; cuit dans le lait & le ſucre il forme un aliment aſſez agréable, mais bien peu nourriſſant. Seba le recommande comme la premiere nourriture utile aux enfans; on tire auſſi de l'arbre qui nous fournit cette pâte, une liqueur aſſez agréable.

CCCCXXIX.

SAGUER.

Saguerus ſeu gomatus, ſeu palma vinaria ſecunda.

C'eſt un arbre qui croît à Java, à Amboine & dans pluſieurs endroits des Indes; on mange les noyaux de ſon fruit, mais ja-

mais dans leur état de crudité. Les Chinois les assaisonnent avec du sucre, ils commencent d'abord par les brûler à une flamme légere, pour conserver la chair extérieure qui enveloppe la coque de ce noyau, & qui est toujours mortel aux hommes. La coque étant consumée, on purifie ces noyaux & on les fait macérer pendant quelques jours dans de l'eau de chaux, après quoi on les fait bouillir avec du sucre blanc, ce qui fait alors un mets excellent aussi agréable à la vue qu'à la bouche; mais si on en mange trop, ils chargent l'estomac & sont très-difficiles à digérer. On prépare avec le suc épaissi de cet arbre, sur-tout à Java & à Balega, un sucre noir, humide & impur; les Européens s'en servent pour sucrer la bierre.

CCCCXXX.

SET-SE.

C'est le meilleur fruit qu'on trouve à la Chine dans l'Isle de Tsong-Meng, dans la Province de Nauking; il est de la grosseur de nos pommes, sa peau est fine, unie & délicate, elle couvre une chair molle & rouge, dans laquelle se trouvent deux ou trois noyaux longs & applatis; ce fruit n'est mûr que vers le commencement de l'automne, il est agréable au goût, fort rafraîchissant & ne nuit point à la santé.

CCCCXXXI.

SAJOR.

Olus caloppoides, seu Sajor calappa, Rumph.

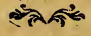
C'eſt un arbre qui vient dans preſque toutes les Iſles des Moluques; ſes jeunes feuilles bouillies dans l'eau fourniſſent un potage doux & agréable, mais quand elles ſont vieilles, elles ne valent plus rien pour cet uſage. Les jeunes petioles de cet arbre, avant que les feuilles en ſoient développées, peuvent ſe manger en guiſe d'aſperges; il y a une autre eſpece de ſajor qui eſt ſurnommé *maceau*, ſes feuilles cuites avec le ſuç de coco, donnent auſſi un excellent potage qui eſt même très-délicat.

CCCCXXXII.

SALICOR.

Kali geniculatum majus, Pin.
Salicornia, Dod.

On met ſes feuilles qui ſont fort âcres dans les ſalades.



CCCCXXXIV.

SAMECKA, SAJA, COMMU.

Atunus ſeu atun. Rumph.

Cet arbre croît à Amboine, à Banda, à Celebe, le noyau de ſon fruit eſt de la groſſeur d'un œuf de poule, quand il eſt encore jeune & à demi mur, il eſt mol, plein de ſuc, comme la moëlle de la noix de *calappus* ou *coco*, mais cependant d'une ſaveur auſtere; quand ce noyau eſt mûr, il eſt dur & ſec, auſſi ne peut-on pas le manger crud à cauſe de la ſaveur aſtringente; mais il ſert aux habitans pour préparer ce mets excellent, qu'ils nomment *gou-gou*, & qu'ils préparent avec des ſardines ou d'autres petits poiſſons, tantôt cuits, tantôt cruds, avec le gingembre, l'ail, le poivre d'inde & le ſuc de limons, auxquels ils joignent des noyaux rapés d'atun. Ils ſervent ce mets ſur les tables pour rappeller l'appétit; mais ces noyaux conſtipent ſi fort, qu'il ne faut les employer qu'avec prudence dans nos alimens.



CCCCXXXV.

SAPIN FAUX, ÉPICIA, PESSE, PECE, PIECE.

Abies tenuiore folio, fructu deorsum inflexo, Tour.
Pinus abies, Linn.

On fait avec l'épinette blanche, qui eſt une eſpece d'épicia du Canada, une boiſſon très ſaine, qui ne paroît point agréable la premiere fois qu'on en boît, mais qui le devient lorſqu'on en a uſé quelque tems; comme on peut faire cette liqueur avec notre épicia, & qu'en tout tems elle peut être à fort grand marché, en voici la recette.

Liqueur d'Epicia du Canada.

1. On met dans une chaudiere la quantité d'une barique d'eau, & on y jette un fagot de branches d'épinette rompues par morceaux; ce fagot doit avoir environ vingt-un pouces de circonférence auprès du lien, on entretient l'eau bouillante juſqu'à ce que l'écorce ſe détache; pendant cette cuiſſon on fait rôtir dans une poële un boiſſeau d'avoine & on fait griller douze ou quinze livres de pain coupé par tranches, on jette cela dans la liqueur, on lui fait faire quelques bouillons, on la décante enſuite & on y ajoute ſix pintes de melaſſe ou un gros de

ſyrop de ſucre, ou à ſon défaut douze ou quinze livres de ſucre crud ; on entonne la liqueur dans une barrique qui ait contenu du vin rouge, ou ſi l'on veut la colorer, on y met cinq ou ſix pintes de vin rouge ; on délaye dans cette liqueur une chopine de levûre de bierre, & on la laiſſe ainſi fermenter ; ſi on ferme le bondon, au bout de vingt-quatre heures l'épinette devient piquante comme le cidre, mais ſi on la veut boire plus douce, il ne faut la bondonner que quand elle a paſſé ſa fermentation & avoir ſoin de la remplir deux fois par jour ; cette liqueur eſt très-rafraîchiſſante & très-ſaine, lorſqu'on y eſt habitué on la boit avec beaucoup de plaiſir ſur-tout pendant l'été. M. Duhamel croit qu'on pourroit ſubſtituer le *genievre* à l'épinette de Canada.

CCCCXXXVI.

SARANNE, douce Plante.

Lilium flore atro rubente.
Matiſta ſladka-tran.

On fait dans la Sibérie, non-ſeulement avec cette plante, des confitures ; mais on en tire encore une liqueur ſpiritueuſe. Pour la faire on lie cette plante en paquets, on la laiſſe fermenter dans de l'eau bouillante, on y joint quelques fruits de prunellier ou d'airelle ; il faut bien boucher le vaſe qu'on tien

dans un lieu chaud, jusqu'à ce que la fermentation soit passée & ne fasse plus aucun bruit. La liqueur qu'on en obtient par une premiere distillation, est aussi forte que l'eau-de-vie; quatre-vingt livres de cette plante donnent vingt-cinq pintes de liqueurs fortes. On a observé que si l'on n'a pas retiré de la plante l'écorce avant la macération, elle cause le riz sardonique à ceux qui en boivent la liqueur distillée. M. Steller dit avoir vu des personnes, qui après en avoir bu la veille, s'enyvroient de nouveau en buvant un verre d'eau, ce qui est une chose bien singuliere.

CCCCXXXVII.

SARRASIN,

Bled Sarrasin, Bled noir.

Polygonum fagopyrum, Linn.
Polygonum vulgare erectum, Tour.

Dans plusieurs Provinces de France, on mêle la graine de cette plante avec les grains de bleds; dans quelques-autres pays on en fait sans ce mêlange une espece de pain passable, quoique noir, mais il vaut mieux en faire du brouet comme en Tourraine; les gâteaux & la bouillie que l'on fait avec la farine de cette graine, donnent néanmoins une nourriture qui n'est pas malfaisante. On

cultive dans la Sibérie ſeptentrionale & en Ruſſie, une autre eſpece de ſarraſin, connu en Botanique ſous le nom *d'Helxine Sibirica, Linn. Fagopyrum erectum fructu ex calice eminente ſerrato. Hall. Enum. Plant.* Les habitans de ces pays s'en ſervent pour faire du pain, des bouillies & différentes pâtes.

CCCCXXXVIII.

SARRASIN GRIMPANT.

Polygonum convolvulus, Linn.
Convolvulus minor ſemine triangulo, Pin.

La graine de cette plante peut ſervir au même uſage que celle du ſarraſin ordinaire.

CCCCXXXIX.

SARRIETTE.

Satureia ſativa, Pin.
Satureia hortenſis, Linn.

Le principal mérite de cette plante dans la cuiſine, eſt de relever le goût des feves de marais, avec leſquelles elle s'allie fort bien; elle entre auſſi quelquefois dans certaines ſauſſes qui demandent les herbes fortes. Les Allemands la mettent dans leurs choux confits qu'ils appellent *ſaud-kraudlt*, ils pré-

tendent qu'elle ſert à conſerver ces choux plus long-tems.

CCCCXL.

SAUGE.

Salvia minor aurita & non aurita, Pin.
Salvia officinalis, Linn.

Les Chinois aiment tant la ſauge, qu'ils s'étonnent comment les Européens viennent chercher le thé dans leurs pays, pendant qu'ils ont chez eux une plante excellente & qui réellement lui eſt préférable; ils donnent trois caiſſes de thé verd en échange pour une caiſſe de ſauge, ils la prennent en infuſion théiforme.

CCCCXLI.

SCEAU DE NOTRE DAME,

TAMIER, RACINE DE FEMMES BATTUES, RACINE VIERGE, COULEVRÉE NOIRE.

Tamus communis, Linn.
Bryonia lævis ſeu nigra racemoſa, Pin.

On mange les jeunes pouſſes de cette plante en Normandie.

CCCCXLII.

SCEAU DE SALOMON,

GENOUILLET, SIGNET DE SALOMON, HERBE DE LA RUPTURE.

Convallaria polygonatum, Linn.
Polygonatum latifolium flore majore odoro, Pin.

A Conftantinople on mange fes pouffes comme des afperges; dans le Nord on fait du pain avec fes racines.

CCCCXLIII.

SEBESTES.

Pruna febeftina.

On nous apporte ces fruits fecs de la Syrie & de l'Egypte; on s'en fert plus comme médicament, que comme aliment.

CCCCXLIV.

SEIGLE.

Secale cereale, Linn.
Secale hybernum vel majus, Pin.

On diftingue ordinairement deux variétés de feigle, favoir le grand ou feigle d'hiver,

& le petit ou ſeigle de Mars; l'un & l'autre font partie des grands bleds, on les cultive ſouvent mêlés avec le froment ou le bled tramois, ce qui s'appelle pour lors bled meteil ou ſimplement meteil; leur farine ſeule fait un très-bon pain, les Payſans ſont dans l'uſage de la mêler avec celle du froment. Quelques perſonnes uſent du ſeigle rôti en guiſe de caffé, quoiqu'il n'en ait pas le goût; le ſon de ſeigle a les uſages de celui de froment.

CCCCXLV.

SENEVE, MOUTARDE.

Sinapis nigra, Linn.
Sinapi rapi folio, Pin.

La graine de cette plante broyée & délayée dans du vinaigre ou dans de l'eau, compoſe la moutarde que l'on ſert ſur nos tables; elle change de goût & de nom, ſuivant ce que le Vinaigrier y ajoute.

CCCCXLVI.

SERPOLET, SERPOLET CITRONNÉ, THYM, MYRTHE.

Thymus ſerpillum, Linn.
Serpillum vulgare minus, Pin.

Le ſerpolet fait, à ce qu'on dit, cailler le lait.

CCCCXLVII.

SETUL, SECUL, FETUL.

Sandoricum, Sandori, Sattul, Rumph.

Cet arbre vient à Java & à Benda, on mange ſon fruit cruds dans les deſſerts, par ſon agréable acidité, il rend les autres mets, ſur-tout ceux qui ſont ſecs, très-délicats; on le cuit auſſi avec les poiſſons & on en uſe en guiſe de limons; avant que ce fruit jauniſſe, on le confit au ſucre. Les Macaſſarenſiens coupent le fruit avant ſa maturité en pluſieurs tranches; ils paſſent un fil à travers & ils le font ſécher au ſoleil ou à la fumée, & quand ils voyagent ſur mer, ils l'emportent avec eux pour s'en ſervir au lieu de limons & pour faire cuire leurs poiſſons.

CCCCXLVIII.

SILPHIUM.

C'eſt une racine fort eſtimée dans l'Afrique orientale, par l'uſage qu'on en fait dans les ragoûts; quelques-uns croyent que c'eſt la même dont les anciens tiroient un ſuc, qu'ils regardoient comme ſi précieux, qu'ils dépoſoient dans le tréſor public tout ce qu'ils en pouvoient acquérir, ils l'appelloient *gomme de Cyrêne;* bien des perſonnes prétendent

que ce n'étoit autre chose que l'assa-fœtida, on sait que la mauvaise odeur & saveur que nous y trouvons passent pour être exquises en Perse & dans tout l'Orient. Les Romains aimoient aussi les ragoûts où il en entroit.

CCCCXLIX.

SLANZA.

Nux Slanza Krascheninnikow.

C'est un espece de cédre, quoique les noyaux en soient cependant plus petits; les Kamtschadaliens les mangent avec leur envelope, mais ces noyaux resserrent un peu trop; on les vante comme un excellent remede contre le scorbut.

CCCCL.

SOUN.

Soccus lanosus, seu soccus cappos; Rumph.

C'est un arbre qui croît à Java, son fruit mûrit presque pendant toute l'année & n'a aucune saveur; on ne peut pas le manger crud, mais on le fait griller ou on le prépare d'autre maniere, il est pour lors aussi bon que les têtes d'artichauts, & fournit une nourriture copieuse propre à remplir l'esto-

mac, c'eſt pourquoi il convient très-bien aux ouvriers; pluſieurs ſechent la moëlle de ce fruit & la mangent en guiſe de pain.

CCCCLI.

SOCCUM, GOMA.

Soccus granoſus, Rumph.

C'eſt un arbre qui croît dans les Indes orientales, on mange rarement la partie charnue de ſon fruit; mais le Peuple ſe nourrit très-bien de ſes noyaux qui raſſaſient beaucoup, ils ont une qualité ſeche & aſtringente ſemblables aux châtaignes, ils fourniſſent une nourriture ſolide aux ouvriers, mais ils ne conviennent pas aux perſonnes délicates, ils ſont pour eux trop peſans ſur l'eſtomac & ils engendrent des vents; ces noyaux étant grillés, ſe mangent le plus ſouvent par deſſus le thé.

CCCCLII.

SORBIER DES OISELEURS ET SORBIER DOMESTIQUE.

Sorbus ſylveſtris, ſeu fraxinus aucuparia; ſeu ornus - meſpilus apii foliis ſylveſtris non ſpinoſa, Pin.
Sorbus ſativa ſeu ovata.

On ne peut pas manger le fruit de ces

deux eſpeces qu'ils ne ſoient mols, mais ils commencent pour lors à entrer en putréfaction; les plus délicats & les plus ſalutaires ſont ceux qu'on macere & qu'on conſerve dans l'eau miellée.

CCCCLIII.

SOUCHET MARITIME.

Cyperus rotundus inodorus anglicus.
Scirpus maritimus, Linn.

La racine de cette plante peut donner une farine propre à faire du pain.

CCCCLIV.

SOUCHET ROND.

Cyperus rotundus, Dod.
Cyperus eſculentus, Linn.

Les habitans de Verone & de Veniſe, mangent les racines de cette plante cuites, lorſqu'elles ſont encore crues; ils en expriment un ſuc qui eſt très-doux & très agréable, après avoir enlevé de deſſus ces racines la pellicule. Rumphius en parlant du ſouchet qui vient dans l'Iſle de Ceylan, dit que ſes racines ſont bulbeuſes, fibreuſes, dures intérieurement, en forme de gland de terre, d'une ſaveur aſſez fade, qui devient très-

agréable & douce, même avec un léger dégré d'aſtriction lorſqu'elles ſont ſeches; on nettoye ces bulbes de leurs petites fibres & on les fait un peu bouillir dans l'eau, rarement les mange-t-on crues. On les fait auſſi ſécher pour la plus grande partie, & quand on les veut manger, on commence par les faire macérer pendant une heure dans l'eau, enſuite on les fait cuire.

CCCCLV.

SOUCY, GAUCHET.

Calendula officinalis, Linn.
Caltha vulgaris, Pin.

Les fleurs de cette plante ſervent à colorer le beurre.

CCCCLVI.

SOUCY D'EAU OU DE MARAIS, POPULAGE.

Caltha paluſtris, Linn.
Caltha paluſtris flore ſymplici, Pin.

Les boutons des fleurs de cette plante peuvent ſervir comme les câpres ſuivant Linneus.

CCCCLVII.

CCCCLVII.

SUCU.

Son fruit a le goût, la figure & la couleur de nos pommes de calville, on le feche comme nos figues, afin de le conferver toute l'année ; c'eft un très-bon manger.

CCCCLVIII.

SUMACH.

Rhus folio ulmi, Pin.
Rhus coriaria, Linn.

On employoit autrefois le fruit de fumach dans les cuifines pour affaifonner les viandes ; cela fe pratique même encore chez les Turcs.

CCCCLIX.

SUREAU, SUIN, SEUR, SEU, SOGNON.

Sambucus nigra, Linn.
Sambucus fructu in umbella nigro, Pin.

Les fleurs de fureau infufées dans le vinaigre, lui procurent du parfum. Etmuller dit que les Cabaretiers Allemands les employent comme celles de l'orvale, pour fal-

ſifier leurs vins ; elles donnent auſſi aux pommes le goût de muſcat.

CCCCLX.

TACCA, eſpece de Dracunculus.

Tacca Rumph. dracontii ſeu dracumuli ſpecies.

On cultive cette plante à Cerama & à Banda ; on fait avec ſa racine une eſpece de pain qui l'emporte par le goût ſur celui de ſagou, s'il eſt bien fait. La racine de tacca ſauvage eſt plus âcre, auſſi ne s'en ſert-on qu'après l'avoir raclé & macéré dans l'eau, & elle a une odeur forte.

CCCCLXI.

TAMARINIER.

Tamarindus indica, Linn.
Siliqua arabica, quæ Tamarindus, Pin.

Belon dit que lorſque les Turcs & les Arabes ſont ſur le point de faire un long voyage pendant l'été, ils font proviſion de tamarins pour ſe déſaltérer ; ils font confire dans le ſucre ou dans le miel des gouſſes de tamarins, ſoit vertes, ſoit mûres, pour les emporter avec eux lorſqu'ils voyagent dans les déſerts de l'Arabie. Les Marins ſe ſervent

aussi de cette confiture. L'acide du tamarin, lorsqu'on l'étend dans beaucoup d'eau, donne une limonade beaucoup plus délicate & plus agréable que celle de limon.

CCCCLXII.

TANAISIE, HERBE AUX VERS, HERBE SAINTE MARIE.

Tanacetum vulgare, Linn.
Tanacetum vulgare luteum, Pin.

Les Suédois font entrer les feuilles de tanaisie dans leurs ragoûts, comme un assaisonnement, ainsi que le rapporte Linneus; dans quelques pays on fait vers le tems de Pâques des gâteaux où l'on fait entrer le suc & les jeunes feuilles de cette plante; on s'en sert, disent les continuateurs de la Matiere Médicale de Geoffroy, pour fortifier l'estomac & dissiper les vents que les alimens du carême engendrent ordinairement.

CCCCLXIII.

TAPANAVA.

Les bayes de cet arbre se mangent comme les fraises.



CCCCLXIV.

TAPIA, TAPIN, arbre des Indes.

Nürvala, Rhud.
Cratava tepia, Linn.

Les fruits de cet arbre ſont bons à manger & d'un goût doux.

CCCCLXV.

TATAUBA.

C'eſt un arbre du Breſil, ſon fruit ſe mange au ſucre & au vin, & fait les délices du pays.

CCCCLXVI.

TAGOUE.

C'eſt un chou caraïbe de la Cayenne, on fait avec ſa racine de la bouillie; on la met auſſi au défaut de navets ou d'autres légumes dans la ſoupe, à laquelle, dit M. de Préfontaine, elle donne un bon gout.

CCCCLXVII.

TEREGAM.

C'eſt un figuier de Malabar; ſa racine broyée dans du vinaigre, préparée avec du

cacao, & priſe le matin à jeun, paſſe pour rafraîchiſſante.

CCCCLXVIII.

TEXOETLI.

Arbor Texcœtlifera Mexicana.

Les Mexicains laiſſent mûrir entiérement les fruits de cet arbre, après quoi ils les arroſent de nitre pour les conſerver; on aſſure que plus ces fruits ont une ſaveur déſagréable pour les Européens, plus ils ſont du goût des habitans du pays.

CCCCLXIX.

TERRE MERITE,

SAFFRAN DES INDES; SOUCHET DES INDES.

Terra merita.
Cucurma radice longâ & rotundâ.

Les Orientaux employent les racines de cette plante comme un bon aſſaiſonnement dans leurs ris & dans tous leurs mets.



CCCCLXX.

TERRE NOIX, JARNOTTE, SURON, CHURLE, CHATAIGNE DE TERRE.

Bunium bulbocaſtanum, Linn.
Bulbocaſtanum majus folio apii, Pin.

Les graines de cette plante étoient autrefois d'uſage pour aſſaiſonner le pain comme celles du carvi ; ſa racine ſe mange en pluſieurs Provinces, cuite ſous la cendre, même crue. Les Economiſtes modernes prétendent que cette racine pourroit remplacer le bled dans les années de diſette pour faire du pain.

CCCCLXXI.

THÉ DE LA CHINE.

Chaa, Pin.
Thea bohea, Linn.
Thea viridis, Linn.

Le thé eſt devenu d'un uſage très familier en Europe ; trois ans après que le thé eſt ſemé, il ſe trouve aſſez fort pour en pouvoir tirer profit. Vers les mois d'Avril ou de Mai de la quatrieme année commençante, les meres de famille, les enfans & les ſervantes cueillent les nouvelles feuilles qui viennent de paroître, lorſque le tems eſt ſec,

à toutes les heures du jour, & ſur-tout lorſque la chaleur eſt la plus grande ; ſur le ſoir elles les emportent chez elles dans un panier, enſuite elles les mettent toutes ſur une platine de fer poli & chaude, elles les retournent continuellement avec la main jusqu'à ce qu'elles ſe fanent, elles les placent enſuite ſur des nattes ou ſur du papier, & elles les éventent pour les refroidir ; après cela elles les froiſſent dans des corbeilles plates, faites de roſeaux d'inde, juſqu'à ce qu'elles ſe rident d'avantage ; elles les remettent de nouveau ſur une platine de fer nette & modérément chaude, elles les retournent continuellement, comme auparavant avec les mains, juſqu'à ce qu'elles ſoient médiocrement dures, elles les retirent & les refroidiſſent en faiſant du vent, elles les retournent encore une troiſieme & quatrieme fois ſur la platine de fer en diminuant la chaleur par degré, afin qu'elles deviennent plus ſeches & plus dures ; enfin elles les renferment & les conſervent dans des bouteilles de verre bien bouchées ; après les avoir gardées pendant ſix jours environ dans ces bouteilles, elles les en retirent & les trient, en ſéparant les plus petites parties & les plus tendres, de celles qui ſont les plus grandes & les plus dures ; elles les ſechent une cinquieme fois ſur la platine de fer, pour une plus grande ſûreté, & alors elles peuvent ſe conſerver un

grand nombre d'années ſi on les renferme exactement.

On apporte plus de ſoin & plus d'attention pour le thé de l'Empereur & des grands Seigneurs; on fait un choix ſcrupuleux de ſes feuilles dans la ſaiſon convenable; on cueille les premieres qui paroiſſent au ſommet des plus petits rameaux, on les réſerve pour ceux qui ont le moyen de les acheter à grand prix, les autres feuilles ſont d'un prix médiocre, on les ſeche toutes à l'ombre & on les garde ſous le nom de thé impérial. Parmi ces feuilles on retire encore celles qui ſont plus petites, car le prix varie ſelon leur grandeur; plus elles ſont grandes, plus elles ſont cheres.

On donne encore à ce thé le nom de *thé mandarin*, & de *thé bourguemeſtre*, ſelon ſon odeur, ſa couleur & la grandeur des feuilles. On prétend que le thé des Courtiſannes orientales n'eſt composé que de la fleur de l'arbuſte à thé.

Le thé verd des boutiques eſt en feuilles longuettes plus fortement roulées, tirant ſur le verd; quand elles ſont nouvellement préparées, leur infuſion eſt claire & verte, d'une ſaveur agréable, d'une odeur d'iris ou de violette; mais les Chinois prétendent qu'elle ne lui eſt point naturelle. Ce thé eſt légérement aſtringent, le ſucre que nous y mettons en corrige l'âcreté; mais à la Chine, l'uſage eſt de le boire pur.

Le *thé bohé* ou le *thé bout* eſt roux ou noirâtre, la feuille en eſt petite, arrondie, ou très roulée, elle donne à l'eau une couleur jaunâtre, elle a peu d'âcreté, elle a le goût & l'odeur de thé verd; celui-ci ſe prend volontiers à l'eau, & le thé bout au lait.

Il y a une Province à la Chine & à Siam, où l'on expoſe les feuilles de thé nouvellement cueillies à la vapeur de l'eau bouillante, afin de les amollir; on les étale enſuite ſur des plaques de cuivre, ſous leſquelles on entretient du feu; ces feuilles en ſe ſéchant, acquierent une couleur brune & ſe roulent d'elles-mêmes. Les feuilles du thé ſont d'autant meilleures, qu'elles forment une boiſſon plus douce. En France les Payſans, le commun du Peuple & même beaucoup d'autres Particuliers ſont dans l'uſage de faire bouillir les feuilles de thé; mais cette méthode eſt mauvaiſe. En Angleterre, en Hollande, dans tout le Pays-Bas; en Allemagne & dans tout le Nord, on verſe de l'eau bouillante ſur le thé & à diverſes repriſes, juſqu'à ce qu'on en ait retiré toute la teinture, on les jette enſuite & on en met auſſi-tôt de nouvelles; ſi la premiere teinture eſt trop chargée, on la coupe avec de l'eau chaude pour en tempérer l'amertume & la rendre plus agréable. On ſuit en cela la méthode des Chinois, qui ont, ainſi que les Hollandois, des theyeres & des fourneaux faits exprès; ces derniers, en buvant

cette teinture, tiennent du ſucre candi dans leur bouche. Les Japonnois pilent, ou plûtôt font moudre leur tahia ou thé en une poudre fine, par le moyen d'une meule d'ophite; ils mettent avec de petites cuilliers cette poudre verdâtre & qui a une aſſez bonne odeur dans leurs taſſes; ils verſent deſſus de l'eau bouillante avec un petit ſeau fait exprès, ils agitent enſuite cette poudre avec des petits pinceaux de roſeaux Indiens découpés avec art, juſqu'à ce qu'il s'éleve de l'écume; ils prennent ainſi cette liqueur ſans ſucre: leur thé, qu'ils appellent *chea*, a les feuilles petites, d'un verd jaune, mais d'une odeur & d'une ſaveur agréable, on lui donne le nom de *fleurs de thé*. On fait une grande conſommation dans le Pérou, l'Eſpagne, d'une eſpece de thé qui vient du Paraguai, qu'on appelle pour cette raiſon *thé* ou herbe du Paraguai, ou *matté*.

CCCCLXXII.

THÉ DU PARAGUAY.

C'eſt un arbre qui croît ſur les montagnes de *Maracayu*, à deux cens lieues des Peuplades du Paraguai. Les Indiens en uſent pour leurs boiſſons, & ils en font encore un commerce conſidérable.

CCCCLXXIII.

THYM.

Thymus vulgaris folio tenuiore, Pin.
Thymus vulgaris, Linn.

On employe le thym en aliment avec les autres herbes fines, pour relever la ſaveur des viandes & du poiſſon, ſur-tout des courts bouillons; Il n'a d'autre utilité.

CCCCLXXIV.

TILLEUL, TILLOT.

Tilia Europæa, Linn.
Tilia fœmina flore majore, Pin.

Le tilleul répand une ſeve abondante, lorſqu'on lui fait des inciſions; on pourroit par des ebulitions & des clarifications répétées, en faire une eſpece de ſucre.



CCCCXLXXV.

TOPINAMBOUR, POMME DE TERRE.

Corona solis parvo flore, radice tuberosa, Tour.
Helianthemus tuberosus, Linn.

Son fruit qui est sa racine, se mange à la sauſſe blanche, après avoir été cuit dans l'eau; d'autres le fricaſſent au beurre avec l'oignon, son goût approche aſſez de l'artichaut ou du Salsifix, mais il est molaſſe & pâteux, il se conserve tout l'hiver jusqu'à Pâques.

CCCCLXXVI.

TOURNESOL.

Corona solis vulgaris.

Les jets & les jeunes tiges de cette plante bouillies dans de l'eau & cuits ensuite dans du vin avec du beurre, du sel & du macis, fourniſſent une nourriture très-délicate; on les prépare comme les asperges.



CCCCLXXVII.

TRAPA.

On mange communément les amandes du trapa.

CCCCLXXVIII.

TREFLE D'EAU, MENYANTHE.

Menyanthes trifoliata, Linn.
Trifolium paluſtre, Pin.

Les racines de trefle d'eau, au rapport de Linneus, ont quelquefois fournis du pain aux habitans du Nord qui ſe trouvoient preſſés par la faim.

CCCCLXXIX.

TREFLE DES PRÉS A FLEURS ROUGES.

Trifolium paluſtre purpureum vulgare. Pin.

Les enfans de la Suede mangent avidement les fleurs de ce trefle.



CCCCLXXX.

PETIT TREFLE DES CHAMPS, PIED DE LIEVRE.

Trifolium arvense humile spicatum sive lagopus, Tour.
Trifolium arvense, Linn.

L'Emery dit que la graine de cette plante mêlée parmi le bled & écrasée uu moulin, rend le pain rougeâtre, aussi les Paysans, ajoute-t-il, rejettent le bled dans lequel ils remarquent cette graine, & ce bled est d'un tiers à meilleur prix aux marchés; cette plante étoit autrefois très-rare en France, il n'y a environ que cent soixante ans qu'elle y est devenue commune. Comme la farine de la graine mêlée avec celle de froment, donne un pain couleur de rose ou de chair, cela a presqu'anciennement occasionné des révoltes à Paris, le Peuple s'imaginant que les Boulangers avoient mis du sang dans le pain.



CCCCLXXXI.

TRIQUE, TRIQUEMADAME, TRIPPE MADAME, PETITE JOUBARBE.

Sedum rupeſtre, Linn.
Sedum repens rupeſtre, foliis compreſſis, Dill.

En Suede on mange cette joubarbe cuite; à Paris quelques perſonnes en mettent dans les ſalades.

CCCCLXXXII.

TRIQUEBLANCHE, TRIQUEMADAME, TRIPPE MADAME, PASSETTE DE RAT, TÊTE DE SOURIS.

Sedum album, Linn.
Sedum minus teretifolium album, Pin.

On mange dans les ſalades les feuilles de cette plante.

CCCCLXXXIII.

TRUFFES.

Lycoperdum tuber, Linn.
Tuber. Matt. Dioſ.

On les mange cuites, ſeules ou dans les

ragoûts, les biques, &c. Le terfez eſt une truffe d'Affrique, on le fait cuire ſous les cendres ou bouillir dans l'eau; on en fait auſſi de la bouillie, elle eſt fort nourriſſante, ſon goût approche de celui de la chair.

Truffes à la braiſe.

1. Lavez-les & les nettoyez bien, eſſuyez les, mettez des bardes de lard ſur du papier, bien aſſaiſonnées, mettez-y les truffes, aſſaiſonnez deſſus comme deſſous, couvrez de tranches de jambons & de bardes de lard, pliez le tout en pluſieurs papiers, mettez cuire ſous la cendre avec un peu de feu deſſus, dreſſez-les enſuite chaudement ſur une ſerviette bien pliée; on les ſert auſſi cuites ſous la cendre ſans apprêt.

Ragoût de Truffes en gras.

2. Pelez des truffes & les coupez par tranches, paſſez-les avec du beurre le plus fin, mouillez de bouillon, & enſuite d'un blond de veau, aſſaiſonnez, dégraiſſez & ſervez pour entremets.

Ragoût de Truffes en maigre.

3. Apprêtez de même, mouillez de bouillon de poiſſon, faites mitonner avec bouquet, ſel & gros poivre, liez d'un coulis d'écreviſſe & ſervez.

Truffes

Truffes à la Perigord.

4. Nettoyez-les, mettez-les cuire avec ſel & une bouteille de vin de Champagne pendant un quart-d'heure, & ſervez.

Truffes à la Lyonnoiſe.

5. Pelez & coupez en tranches des truffes & champignons, paſſez avec beurre, bouquet de perſil, ail, trois clous, thym, laurier, baſilic, mouillez d'un verre de vin de Champagne, coulis, ſel, & gros poivre; faites cuire à petit feu & ſervez garni de croûtons frits.

Potage aux Truffes.

6. Pelez-les & les coupez par tranches; mettez dans une marmite, avec jus de veau, faites cuire à petit feu; étant cuites, mettez-y un coulis clair de perdrix, mitonnez des croûtes, mettez au milieu un pain de profiteroles farci; jettez le ragoût par deſſus & ſervez chaudement.

Potage de croûtes aux Truffes.

7. Faites cuire des truffes comme deſſus; liez d'un coulis clair de veau & jambon, mitonnez des croûtes de jus de veau, faites un cordon de tranches de truffes, jettez deſſus le ragoût & le jus.

Pain aux Truffes.

8. Ayez un pain farci & frit, pelez & coupez des truffes par tranches, faites cuire à petit feu avec du jus de veau, liez d'un coulis de veau & jambon, faites-y mitonner le pain, dreſſez-le enſuite & jettez le ragoût deſſus.

Truffes au court bouillon.

9. Nettoyez & les mettez dans une marmite avec ſel & poivre, oignons piqués de clous, lauriers, ciboules & vin blanc; faites cuire, eſſuyez & les dreſſez ſur une ſerviette pliée.

Truffes vertes à l'Italienne.

10. Nettoyez & les coupez en tranches, paſſez avec beurre, huile, perſil & ciboules hachées avec un verre ou deux de vin blanc, ſel & poivre concaſſé; faites cuire un quart d'heure en dégraiſſant l'huile, finiſſez à courte ſauſſe.

Truffes au Jambon.

11. Pelez des truffes, mettez-les dans une caſſerole cuire avec du jus de veau, faites un ſaingaraz, liez-le d'un coulis de veau & de jambon, dreſſez les truffes & jettez deſſus votre ſaingaraz.

Truffes en ſurpriſe.

12. Prenez ſix truffes des plus belles; étant nettoyées, vuidez-les ſans intéreſſer la peau, faites cuire avec croûtes, ris de veau, ſix pigeons à la cuillier; mettez chaque pigeon dans une truffe avec du ragoût, couvrez la truffe du morceau, dorez, ſervez avec une eſſence claire & jus de citron.

Truffes au vin de Champagne.

13. Pelez de groſſes truffes, faites une braiſe, mettez-les-y mouillées de vin de Champagne & faites cuire à très-petit feu, écumez, mouillez de coulis & faites réduire aux deux tiers; retirez & les ſervez avec une ſauſſe au vin de Champagne, ou vous les laiſſez un peu mitonner & dégraiſſer avant de ſervir.

Truffes en ſerviette.

14. Nettoyez de groſſes truffes à l'eau tiede, faites-les cuire avec bouillon, vin blanc, bouquet, clous, racines, oignons, ſel & poivre; étant cuites, ſervez dans une ſerviette.



CCCCLXXXIV.

TULIPPE.

Tulipa.

M. Adanſon dit que dans quelques pays on fait cas de la bulbe de tulippe pour alimens.

CCCCLXXXV.

VANHOM.

C'eſt une eſpece de cucurma qui croît au Japon ; les feuilles paſſent pour potageres.

CCCCLXXXVI.

VANILLE.

Vanilla, meriam.
Epidendrum vanilla, Linn.

La gouſſe de cette plante eſt d'une odeur très-ſuave & très-aromatique, on en fait uſage dans la préparation du chocolat; on peut par le moyen de l'eſprit de vin, extraire toute la partie réſineuſe odorante de la vanille. Quelques cuillerées de cette eſſence donnent aux liqueurs ſpiritueuſes une odeur & une ſaveur des plus agréables. Les Indiens nomment *anis arack*, la liqueur d'anis aro-

matiſée de vanille; en général ils donnent l'épithete d'arack à toutes les pâtes ſucrées ou autres préparations dans leſquelles ils font entrer la vanille.

CCCCLXXXVII.
VENCA.

C'eſt un arbre de la Chine, les fruits ſont aſſez ſemblables pour la ſaveur aux raiſins; on en exprime le ſuc, dont on fait une liqueur fort eſtimée dans le pays.

CCCCLXXXVIII.
VENTACA.

Arbor cucurbitifera, Raii.

C'eſt un arbre des Indes orientales, on confit ſon fruit mûr ou verd, au ſucre ou au vinaigre, & on en mange avec plaiſir.

CCCCLXXXIX.
VIGNE.

Vitis vinifera, Linn. & Pin.

Le raiſin qui eſt le fruit de cette plante, eſt très-bon à manger mûr ou ſec, il entre dans le raiſiné & ſert à faire le vin; tout le monde ſait que c'eſt la meilleure de toutes les boiſſons de l'Europe, qu'il ſert dans les

cuiſines pour les courts bouillons & pour pluſieurs autres ſauſſes; que changé en vinaigre il entre en pluſieurs ragoûts, ſert à aſſaiſonner les ſalades & à confire les cornichons, que diſtillé en eau-de-vie ou en eſprit de vin, il devient la baſe de tous les ratafias & ſert à une infinité d'uſage dans les offices; les feuilles de vigne ſervent à envelopper les cailles & les pigeonnaux qu'on fait rôtir. C'eſt à la culture ou plûtôt au haſard, que nous devons le verjus, le chaſſelas & les autres variétés cultivés.

Le durchal eſt une eſpece de liqueur vineuſe dont on uſe en Perſe, elle reſſemble à du ſyrop & elle en a la conſiſtence, on la fait avec du mout de vin; quelquefois on l'évapore juſqu'à ſiccité, afin d'en rendre le tranſport plus facile; & quand on veut en faire uſage, il ſuffit d'en diſſoudre un peu dans de l'eau mêlée avec un peu de vinaigre, alors on a une boiſſon qui eſt, dit-on, très-propre à appaiſer la ſoif, & ſur-tout très-commode dans un pays où l'uſage du vin eſt défendu.

Le vin de malvoiſie nous vient de l'Iſle de Teneriffe, il eſt fait avec un raiſin ſingulier, qui porte le même nom; on cueille en Octobre ſes grapes avec attention, & on ne prend que celles qui ſont parfaitement mûres pour les porter au preſſoir; quand le vin eſt tiré, on y mêle de la chaux vive, afin qu'il ſe conſerve lorſqu'on le tranſporte dans les

divers climats du monde. Dans notre *Dictionnaire des Plantes de la France*, nous avons donnés les différentes méthodes de faire le vin dans ce Royaume, & dans notre *Chymie Champêtre & Végetale*, nous rapportons toutes les différentes liqueurs & ratafias qu'on peut faire avec l'eau-de-vie.

CCCCLXXXX.

VIOLETTES, VIOLIER.

Viola odorata, Linn.

Viola martia purpurea, flore ſimplici odoro, Pin.

On fait avec les fleurs de violette une conſerve, elles ſervent dans les offices à colorer les crêmes & le beurre à la violette.

Bouquet de Violettes.

1. Prenez de la belle violette avec leurs queues, mettez-en quatre ou cinq enſemble, que vous attacherez avec un peu de fil; trempez-les par tout dans un ſucre cuit au petit liſſé & à demi froid; vous les mettrez à meſure égoutter ſur un tamis, enſuite vous les poudrerez par tout avec du ſucre très-fin; ſoufflez deſſus pour qu'il ne reſte pas trop de ſucre, mettez-les ſur un autre tamis, & que les fleurs y ſoient placées de façon qu'elles reſtent bien épanouies; mettez-les ſécher à l'étuve pour les ſerrer enſuite dans

des boîtes garnies de papier blanc, dans un endroit ſec.

Candi de Violettes.

2. Ayez de la belle violette épluchée, faites cuire du ſucre à la plume, verſez-le dans les moules à candi; lorſqu'il ſera à moitié froid, mettez-y la violette que vous enfoncez légérement & également avec une fourchette; mettez par deſſus une grille à candi, faite pour le moule; vous l'appuyez en mettant un poids de deux livres & qui ſoit propre, mettez le moule à l'étuve que vous ouvrirez le moins que vous pourrez; entretenez l'étuve du feu le plus également qu'il vous ſera poſſible; pour connoître ſi votre candi eſt bien, il faut mettre quatre petits bâtons blancs ſecs aux quatre coins du moule que vous enfoncez juſqu'au fond pour eſſai, vous les retirez doucement lorſque vous croyez que le candi eſt fait, vous verrez ſi les bâtons font les diamans deſſus & également, vous égoutterez alors votre candi, en penchant le moule par le coin que vous laiſſez égoutter pendant deux heures, vous renverſez enſuite ſur le moule une feuille de papier blanc un peu forte & également.

Fleurs de Violettes confites.

3. Il ne faut ôter que les trois quarts des queues de violettes, & laiſſer la fleur en-

tiere, vous les mettrez ensuite sans les laver dans un sucre clarifié & cuit au grand lissé; laissez-les refroidir dans le sucre jusqu'au lendemain, que vous leur donnez une douzaine de bouillons jusqu'à ce que le sucre soit cuit à la petite plume; laissez refroidir votre confiture pour la dresser dans les pots. Si vous voulez confire de la violette sans être par bouquets, épluchez-en les feuilles que vous laisserez entieres, & observez la même façon.

Gâteau de Violettes.

4°. Il faut former un moule de papier un peu élevé, de la grandeur que vous voulez faire votre gâteau; épluchez de la violette, pesez-en une demi-livre, que vous mettez dans une livre de sucre cuit à la grande plume, travaillez-la promptement sur le feu avec une spatule; quand le tout commence à monter & que vous êtes prêt à le verser dans le moule, ajoutez-y un peu de blanc d'œuf battu avec du sucre en poudre, qui ne soit pas trop liquide & que vous avez tout prêt, ce qui fera monter le gâteau, versez-le promptement dans le moule & tenez dessus le cul de la poële chaud à une certaine distance, ce qui fera encore monter le gâteau.

Pâte de Violettes.

5°. Prenez une livre de violettes éplu-

chez, pilez-la dans un mortier, & mettez-y une goûte ou deux de jus de citron en la pilant, mettez-la dans un plat & joignez-y deux ou trois cuillerées de marmelade de pommes; faites cuire du ſucre à la plume, & mettez en dans votre marmelade la quantité qu'il en faut, en la délayant doucement avec une cuillier; faites-la frémir, & dreſſez-la à demi froid dans vos moules ou ſur des ardoiſes; il faut les mettre à l'étuve & les finir comme les autres; en les retournant, poudrez-les légérement de ſucre; ſi vous vouliez faire cette ſorte de pâte hors de la ſaiſon, vous pourriez avoir recours à la marmelade, en y joignant un peu de celles de pommes.

Clarequets de Violettes.

6. Prenez une douzaine de pommes de reinette des plus belles que vous pourrez trouver, coupez-les pour en tirer la décoction; on en fait une gelée comme celle de pommes. Vous prendrez de la violette bien épluchée que vous mettrez dans une terrine, faites bouillir un demi-ſeptier d'eau que vous jetterez ſur la violette, couvrez-la avec une aſſiette pour la faire enfoncer, & vous la mettrez à l'étuve du ſoir au lendemain; vous la paſſerez dans une ſerviette pour en exprimer toute l'eau; vous aurez ſoin de bien ſerrer la gelée de pommes dans la cuiſſon, & vous y mettrez votre décoction de violette comme ſi vous y mettiez de

la cochenille, en la tenant ſur un feu bien doux, qu'elle ne faſſe que frémir, & vous remuerez bien légérement avec une cuillier afin de la bien mêler & de ne la point engraiſſer ; vous ferez cuire au caſſé autant de ſucre que vous avez de décoction, mettez-y votre décoction de violette en la verſant doucement, afin de décuire le ſucre ; remettez ſur le feu, au premier bouillon vous écumerez votre gelée & vous la ferez cuire deux ou trois bouillons couverts; vous tremperez une cuillier d'argent dedans, ſi votre gelée tombe en nape & qu'elle quitte net, votre gelée ſera faite ; vous la mettrez dans des moules à clarequets, & vous la ferez prendre à l'étuve.

Conſerve de Violette.

7. Vous prendrez de la plus belle violette, vous en péſerez deux onces, que vous pilerez dans un mortier ; en la pilant vous y mettrez une petite goutte de jus de citron, vous ferez cuire une livre de ſucre à la premiere plume, vous le laiſſerez un peu refroidir, vous le remuerez avec une cuillier trois ou quatre tours & vous y mettrez la fleur, il faudra la remuer encore un tour & la dreſſer ; quand vous en aurez verſez dans un moule, ſi vous voulez déguiſer le reſte, preſſez-y promptement un peu de jus de citron, remuez-les avec la cuillier & verſez-la dans un autre moule.

Glace de Violette.

8. Epluchez une bonne poignée de violette que vous mettrez dans un mortier pour la piler très-fine, retirez-la pour la mêler avec une pinte d'eau chaude, mettez-y fondre une demie-livre de ſucre, laiſſez infuſer une demie-heure, vous paſſerez enſuite cette eau au travers d'une ſerviette & vous la ferez prendre à la glace.

Syrop de Violette.

9. Il faut prendre la violette qui vient au commencement du printems, c'eſt toujours la meilleure à employer; il ne faut ſe ſervir que de la ſimple, la double n'eſt bonne que pour en extraire la couleur; on choiſira le temps le plus chaud & le plus ſec de la ſaiſon pour la cueillir, vous l'éplucherez, vous en ôterez le verd & vous mettrez infuſer les feuilles de cette fleur dans un pot avec un peu d'eau ſur la cendre chaude; mais il faut bien prendre garde que votre infuſion ne bouille pas, parce que la couleur deviendroit verte, ainſi vous aurez ſoin de bien ménager le feu pour faire cette infuſion : lorſque vous l'aurez bien préparé, vous la paſſerez dans un tamis & vous ferez enſuite votre ſyrop à caſſé prêt à candir, & lorſque ce ſyrop ſera fait, vous l'ôterez de deſſus le feu & vous le paſſerez au tamis que vous mettrez ſur un baſſin où vous aurez mis votre

infusion, afin que le syrop passant à travers le tamis, tombe dans l'infusion. Aussi-tôt que le syrop sera passé par le tamis & mêlé avec l'infusion, vous remuerez bien ce mélange jusqu'à ce que le syrop & l'infusion soient parfaitement incorporés l'un dans l'autre; & quand le tout sera froid, vous le mettrez en bouteille. Il faut observer de ne pas laisser refroidir l'infusion aux fleurs pour y mettre le syrop, parce qu'en passant par le tamis & tombant dans l'infusion froide, il se figeroit sur l'infusion, attendu que le syrop est prêt à candir lorsque vous le retirez du feu, & en conservant la chaleur de l'infusion, votre syrop se mêlera plus facilement. Pour faire quatre pintes de ce syrop, vous employerez sept livres de sucre, quatre pintes d'eau, trois ou quatre œufs pour clarifier, & deux livres de sucre de violette; ces deux livres ne doivent fournir qu'une pinte de décoction; si elles en fournissoient d'avantage, le syrop ne seroit pas assez épais.

Pastilles de Violette.

10. Pour leur donner la couleur & l'odeur de violette, vous détrempez de l'indigo & de l'iris, & vous mêlez cette eau avec votre gomme; quand elle est fondue & dans le mortier, vous y ajoutez ensuite du sucre fin en poudre & vous continuez de tourner & de bien démêler le tout jusqu'à ce que

vous ayez une pâte maniable. On en forme ensuite des pastilles rondes en bâton, on les finit; si on en veut faire des rouges, il n'y a qu'à y mettre de la cochenille préparée en pilant la pâte, ou bien une cuillerée de marmelade d'épine-vinette qui soit d'un beau rouge.

Marmelade de Violette.

11. Il faut prendre une livre de belle violette épluchée, la bien piler; vous ferez cuire trois livres de sucre à la premiere plume, & vous y mettrez votre violette; vous la remettrez sur le feu pour lui faire prendre cinq ou six petits bouillons à petit feu, il faut la remuer ensuite avec une spatule & la mettre toute chaude dans des pots.

CCCCLXXXXI.

VIORNE MANSIENNE,

MANSIENNE, COUDRE MANSIENNE, VALINIÉ.

Viburnum lanterna, Linn.
Viburnum vulgare, Pin.

Les Comtois & les Provençaux mangent les fruits de cet arbrisseau comme des cornouilles.

CCCCLXXXXII.

YUCA.

En Pérou on tire de la racine d'yuca une farine avec laquelle on peut faire du pain.

CCCCLXXXXIII.

ZERUMBETH.

Zerumbethum.

La racine ſeche & réduite en farine de cette plante, eſt propre pour faire une eſpece de pain dont les Indiens ſe nourriſſent dans la diſette.

FIN.

SUPPLÉMENT.

SEMOULE.

ON donne ce nom à une pâte faite avec la farine de riz ou avec une fine fleur de froment & de l'eau, qu'on fait paſſer en filets minces par une preſſe criblée d'une infinité de petits trous. Ces filets étant ſecs, on les coupe en très-petits morceaux, qui reſſemble au millet mondé, ils ſont blancs ou jaunes; s'ils ſont faits avec les ſeules farines de riz ou de froment, ils ſont blancs; ſi on les veut jaunes, on met dans la pâte un peu de ſaffran avec quelques jaunes d'œufs; quelquefois on y met un peu de ſucre pour la rendre plus agréable.

Potage de Semoule.

1. Prenez-en la quantité convenable pour le potage que vous voulez faire, faites-la mitonner ſur la cendre chaude pendant deux bonnes heures, avec du meilleur bouillon & du jus de veau, mais en petite quantité de ce dernier; quand elle eſt bien renflée, elle eſt cuite, il faut qu'elle faſſe à peu près l'effet du ris quand il eſt bien crevé,

---

VERMICELLES.

C'eſt une pâte de la même compoſition que celle de la ſemoule, ſi ce n'eſt qu'on laiſſe les filets beaucoup plus longs. Quand au lieu de paſſer cette pâte en filets, on l'applatit & qu'on l'étend en rubans, large de deux doigts, les Italiens l'appellent *Kagnes;* ſi on les découpe par les côtés, ils l'appellent *Lazagnes;* ſi on la forme en bâtons ronds, on l'appelle

Macaronis;

Macaronis ; on la roule enfin en eſpece de bols, qu'on enfile comme des chapelets, c'eſt ce que les Italiens appellent *Patres*.

Potage de Vermicelles.

1. Prenez-en la quantité d'une demi-livre, jettez-la dans l'eau bouillante, & enſuite dans l'eau fraîche ; faites égoutter enſuite ſur un tamis & faites cuire dans d'excellent bouillon pendant une heure, puis dreſſez & ſervez avec un peu de bouillon, jus de veau, coulis blanc ou autre, garni de parmeſan rapé, gruyeres ou autre fromage. Le parmeſan eſt le meilleur.

LIQUEURS VINEUSES,

TRÈS EN USAGE PARMI LES NEGRES ET LES SAUVAGES.

Boiſſon appellé Ouycou.

1. Prenez deux caſſaves, une douzaine de patates, cinq pintes de ſyrop de caſſine canne, une douzaine de cannes coupées par morceaux ; concaſſez le tout & les mettez dans cinquante pintes d'eau, fermez le vaiſſeau & laiſſez le tout fermenter pendant deux ou trois jours ; écumez ce qui ſera au-deſſus & filtrez la liqueur.

Vin d'Acajou, d'Ananas & de Genipaïer.

2. Prenez tant que vous voudrez des ſucs de pommes d'Acajou, d'Ananas & de Genipaïer, laiſſez-les fermenter pendant deux jours, écumez la liqueur & la filtrez.

Boiſſon appellée Maby.

3. Dans vingt-cinq pintes d'eau & quatre pintes de ſyrop mêlées enſemble, mettez douze patates à *maby*, & autant d'oranges ſauvages concaſſées, paſſez la liqueur après vingt-quatre heures de fermentation.

Vin de Banane.

4. Paſſez au travers de l'*hébichet*, (tamis qu'on employe pour paſſer la farine de manihot) des bananes bien mûres; mettez cette pulpe en tourteaux, que vous ferez ſécher au ſoleil ou ſous les cendres chaudes, délayez cette farine dans l'eau, c'eſt une boiſſon très-agréable & très-nourriſſante.

EXTRAIT DU TRAITÉ OU ABRÉGÉ DES PLANTES DE SAINT-DOMINGUE, PAR M. POUPPÉ DES PORTES, MÉDECIN DU ROI.

PLANTES NOURRISSANTES.

Liſte des herbes & arbriſſeaux dont les racines ſervent à la nourriture.

Artichaut de Jéruſalem.
Gingembre.
Igname blanche.
Igname violette. On fait bouillir l'igname, elle eſt de facile digeſtion & ne fatigue point l'eſtomac.
Manihot blanc.
Manihot gris.
Manihot rouge ou violet & blanc en dedans.
Manihot doux. On rape la racine de manihot ſur une grage de cuivre, on la met à la preſſe pendant vingt-quatre heures pour en exprimer le ſuc qui eſt

un poiſon ; on la fait cuire enſuite en forme de galette ſur une platine de fer. Cet aliment eſt le pain des Negres & des Sauvages.

Patates blanches à groſſes racines, dites à gros bois.

Patates blanches moins groſſes, dites à ſuif.

Patates violettes en dehors & blanches en dedans.

Patates violettes en dedans & en dehors, dites à meby.

Patates jaunes à feuilles luiſantes.

Patates d'un jaune d'abricot, dites du ſamana. On fait cuire les patates dans l'eau ou ſur les charbons ardens, ce qu'on appelle aux Iſles *Boucanner*. Cet aliment eſt peſant & très-venteux.

Pomme de terre de l'Amérique, racine de très-difficile digeſtion.

Truffe blanche.

Liſte des herbes & arbriſſeaux dont les ſemences ſervent à la nourriture.

Gigeri ou Lazeli.
Maïs.
Petit Mil d'Affrique à panache plus fournie.
Petit Mil ordinaire.
Petit Mil à chandelle.
Pois à ſavon blanc.
Pois à ſavon marbré.
Pois à ſavon rouge.
Pois blancs ovales, dits pois chicanes.
Pois blancs ovales & durs, dits Pois bourcouſſon.
Pois de Saint-Domingue, dits à Negres.
Pois de Saint-Domingue jaunes.
Pois de Saint-Domingue blancs, dits Pois inconnu.
Pois damas ſemblables aux haricots de France.
Pois dits ſorciers noirs, ou marqués de noir.
Pois rouges.
Pois dits caſſe-canari ou à pigeon.
Pois à ſiliques très-longues & très-dures.

Pois de France, dits petits pois.
Piſtache de Saint-Domingue.
Piſtache ou Pois de terre plus gros.
Riz ordinaire.

On fait avec la farine de Maïs un aliment qu'on appelle *Mouſa*. On délaye cette farine dans l'eau, & on la fait cuire en conſiſtence de bouillie épaiſſe & un peu dure, on la met enſuite en tourteaux & on y mêle de l'huile de gigori ou la ſemence de cette plante broyée; on peut faire la même pâte avec la farine de petit Mil ordinaire & de petit Mil à chandelle.

On appelle *Plau* un aliment qu'on fait avec la groſſe farine de Maïs, qu'on fait devenir en grumeaux & qu'on aſſaiſonne avec les ſemences de Gigeri & de Piment; mais ſur-tout avec la décoction de viande ſalée ou de morue dont on l'imbibe. Ces alimens ſont ſains.

Liſte des Plantes potageres de l'Amérique.

Beringene jaune.
Beringene violette.
Choux caraïbe verd.
Choux caraïbe violet.
Choux caraïbe petit & verd.
Choux palmiſte.
Concombre ordinaire, dit de l'Europe.
Concombre petit & épineux.
Concombre petit, jaune & poli.
Creſſon de ſavane.
Epinars doux.
Epinars grands, nommés par le P. Labat, *Sacra Malon*.
Giromon verd.
Giromon jaune & gros.
Giromon jaune & petit.
Gombo grand.

Gombo petit.
Kaïa ou Mouzambai.
Melon d'eau.
Melon d'Efpagne verd.
Melon ordinaire, dit de France.
Morelle, dite Lamare.
Ofeille de Saint-Domingue.
Patagon.
Piment à petit fruit rouge, dit à chien.
Piment rouge à gros fruit.
Piment doux.
Sarriette grande de Saint-Domingue.
Sarriette petite.
Taumatte rouge.
Taumatte jaune.

De ces Plantes cuites on prépare un aliment qu'on nomme *Calalow;* il eft très en ufage & très-fain, & il eft de tous les ragoûts que les Sauvages & les Negres ont communiqués aux Européens, celui qu'on doit le plus eftimer. La façon la plus ordinaire eft de le faire avec les feuilles & les bourgeons des épinars, des choux caraïbes, de morelle, de kaïa, de patagon & de petit gombo, les bourgeons & les fruits coupés par tranches du grand gombo, le pourpier & les feuilles tendres de patates; on fait bouillir quelques-unes de ces herbes, on les exprime & on les fait rebouillir & achever de cuire, en y mêlant de la *mentaigue* ou graiffe fraîche, dite faindoux, ou un morceau de viande de cochon, ou d'autre viande falée, ou enfin avec de la morue. On affaifonne ce mets avec le piment & le fuc de citron. Si les Bourgeons & les fruits de gombo dominent, on appelle alors ce ragoût *gombo*.

Lifte des arbres dont on mange les fruits.

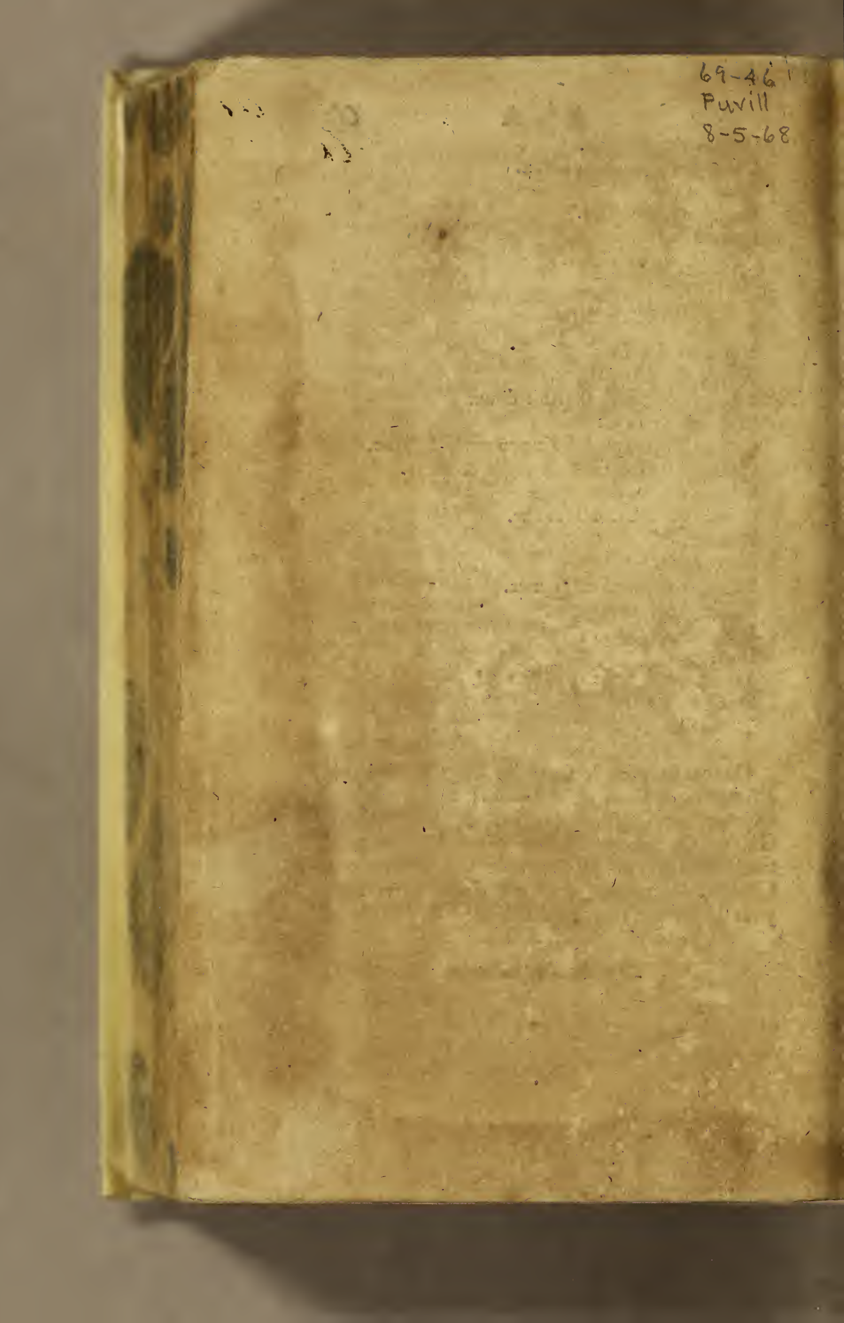
Abricotier à gros fruit.
Abricotier à petit fruit.

Acajou à fruit rouge & en mamelon.
Acajou à fruit rouge & un peu rond.
Ananas, dit à Pitte.
Ananas épineux à grand fruit en cône.
Ananas à fruit jaune en cône, dit à gros yeux.
Ananas épineux à fruit ovale & chair blanche.
Avocatier à fruit rond en mamelon.
Avocatier à fruit verd ovale.
Avocatier à fruit oval & violet.
Bananes longues & grosses.
Bananes courtes, dites Figues à cochon.
Bananes petites, dites Figues masquées.
Bergamotier.
Bois d'Inde.
Brignolier jaune.
Brignolier violet.
Cacao.
Café.
Canelier de l'Amérique.
Caïmitier à gros fruit.
Caïmitier à fruit rond & petit.
Caïmitier sauvage à petit fruit.
Cerisier de l'Amérique.
Chader ou Citron de la Barbade.
Citronier de Portugal.
Citronier doux.
Citronier sauvage.
Corossolier à fruit épineux.
Corossolier, dit Cachyman ou Cœur de Bœuf.
Corossolier, dit pomme de cannelle.
Courbaril.
Cyrovenne verte.
Cyrovenne violette ou pourpre.
Cyrovenne d'Espagne.
Daltier.
Figuier ordinaire ou d'Europe.
Genipayar.
Goyavier à gros fruit blanc.
Goyavier à petit fruit verd framboisé.
Grenadier à fruit aigre.

Grenadier à fruit doux.
Grenadier nain à petit fruit.
Jaune d'œuf.
Icaquier à fruit noir.
Icaquier à fruit blanc.
Icaquier à fruit violet.
Marigovia.
Micacouïllier.
Monbin.
Noiſetier des Iſles.
Noyer de l'Amérique.
Oranger ordinaire à fruit doux.
Oranger de la Chine.
Oranger ſauvage à fruit peu amer & âcre.
Oranger ſauvage à fruit aigre & amer.
Oſeille de Guinée rouge.
Oſeille de Guinée blanche.
Papaïer.
Poix doux.
Raiſinier du bord de la mer.
Raiſinier de montagne.
Raiſin de coudre.
Roquette.
Sapotillier à fruit âpre & oval.
Sapotillier à fruit petit.
Tamarin.

On confit avec le ſucre les fruits d'Abricotier, d'Acajou, de Cacaos, d'Ananas, des Citrons, de Papaïer, de Ceriſier, de Goyavier & d'Oſeille de Guinée. On fait avec le fruit des trois derniers, le ſuc d'Orange, de Monbie, de Corroſſolier & des Citrons, des gelées très-tranſparentes, très-bonnes pour la ſanté & très-agréables au goût.

Fin du Supplément.


69-46
Puvill
8-5-68

